

丸亀製麺 中国1号店「上海打浦橋店」 しゃんはいだほきょうてん

3月24日 グランドオープン！！

～2014年度までに中国での100店舗体制を目指します～

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田 貴也、以下当社)は、このたび、当社の主力業態である讃岐うどん専門店「丸亀製麺」の中国1号店「上海打浦橋店(しゃんはいだほきょうてん)」を、3月24日(土)にオープンすることを決定いたしました。なお当店は、2月26日(日)より試験的にプレオープンした結果、連日長蛇の列ができるほどの盛況ぶりであり、このたびは満を持してのグランドオープンとなります。

今回「上海打浦橋店」がオープンする打浦橋地区は、上海中心部の南に位置し、日本からのビジネスマンや観光客よりも上海の現地生活者が多い比較的地域色の強いエリアで、現地生活者の味やサービスに関する嗜好を理解し、今後の展開に活かす1号店出店の地として最適であると考え選定いたしました。

なお、店舗は約43坪(142㎡)、席数は64席を備えており、日本同様のセルフ方式でオープンキッチンを採用し、メニューは日本の「丸亀製麺」そのままに、本格的な讃岐うどんを提供いたします。また提供する商品の価格については、うどん1杯15元～、トッピングの天ぷら3元～、いなり・おむすび5元～と、現地の生活者が日常的に利用しやすい価格に設定いたしました。さらに、現地生活者の嗜好やニーズを考慮したオリジナル商品の提供や、現地で好まれる調味料や薬味の提供など、中国独自のサービスも実施いたします。

当社は、世界中で誰もが気軽に日本の味を日常的に食べられる環境を整えるため、今後も積極的に海外展開し、世界各地で地域一番店の創造を目指しております。なお、中国では、当店のオープンを皮切りに、今後3年以内に100店舗体制の実現を目指します。



※中国1号店「上海打浦橋店(しゃんはいだほきょうてん)」プレオープンの様子

【店舗概要】

- ① 店 舗 名 : 「上海打浦橋店(しゃんはいだほきょうてん)」
- ② 開 店 日 : 2012年3月24日(土)10:00 グランドオープン(現地時間)
- ③ 住 所 : 上海市黄浦区徐家匯路618号
- ④ 店 舗 面 積 : 142㎡(約43坪)
- ⑤ 営 業 時 間 : 11:00-22:00 (21:30ラストオーダー)
- ⑥ 席 数 : 64席

【店舗特徴】

- ① セルフ方式へのこだわり
日本の丸亀製麺のセルフスタイルをそのままに、“お好みで食べたいものを食べたいだけ”ご注文いただけます。オープンキッチンの臨場感を感じていただきながら、トレーを取りうどんをご注文後、天ぷらコーナーでアツアツの揚げたて天ぷらを、おむすびコーナーで特製いなりやおむすびをお取りいただき、最後にお会計。お好きな薬味を取ってお席についてお召上がりいただけます。
- ② 店舗立地、客層とサービス内容
中国初出店の場所となる打浦橋地区は上海中心部の南に位置し、日本のビジネスマンや観光客より上海の現地生活者が多い、比較的地域色の強いエリアです。店内はテーブル席64席。ここで、現地に受け入れられる商品・サービスを提供することで、中国全土に通用する店舗の基本形を構築します。

【主要メニューと価格】

うどんは日本でも人気の定番メニューに、新たな中国オリジナルメニューを加えた9種類を展開。またトッピングも定番メニューに現地メニューを加え、天ぷら10種類、いなり・おむすび5種類、丼3種類を提供いたします。価格は、手づくりできたてにこだわりながらも、日本同様に現地生活者が日常的に利用しやすい料金に設定いたしました。

うどんメニュー	価格 (日本円換算金額)	トッピングメニュー	価格 (日本円換算金額)
釜揚げうどん(並)	15元 (約200円)	ピーマン天	3元 (約40円)
ぶっかけうどん(並)		野菜かき揚げ	5元 (約65円)
かけうどん(並)		えび天	6元 (約80円)
ざるうどん(並)		唐揚げ(モモ)	8元 (約105円)
麻辣拌麺(並)	23元 (約300円)	とびこのおむすび	5元 (約65円)
カレーうどん(並)		ツナマヨわさび	5元 (約65円)
肉うどん(並)		いなり	6元 (約80円)
とんこつうどん(並)	25元 (約330円)	麻辣肉丼	23元 (約300円)
麻辣うどん(並)		天ぷら丼	25元 (約330円)

※2012年3月21日時点の為替レート 1元=13.2円で換算

以上