

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.

2019年8月6日

株式会社 Miso Noodle
長野県上高井郡小布施町小布施 740-1
メール：info@miso-noodle.com
広報 FAX:03-6369-3431



長野土鍋ラーメン
たけさん

プレスリリース

長野土鍋ラーメン「たけさん」海外1号店

8月3日にモンゴルに出店しました

株式会社 Miso Noodle（本社：長野県上高井郡小布施町、代表：竹田哲章）の海外1号店が、8月3日（土）モンゴルの首都ウランバートルにオープンいたしました。

2018年10月にモンゴル地元企業がフランチャイズ契約をし、その後店舗物件を取得し、店舗デザインは長野小布施と同じデザイナーが担当し、店舗スタッフ研修は小布施で約1ヶ月間、味噌の歴史や製法から、ラーメン作り、製麺、店舗マネジメントを教え込みました。

開業1週間前からは、長野から代表の竹田もモンゴル入りし、開業に向けての最終研修と調整をし、8月3日（土）に無事開業致しました。

長野土鍋ラーメン「たけさん」は、長野市東和田に2008年に1号店、2018年に小布施町に2号店、3号店はモンゴルにフランチャイズで海外1号店としてオープンしました。

長野出身の創業者竹田哲章が「長野の名物ラーメンを作りたい」と考案したのが信州味噌をふんだんに使った味噌ラーメンを土鍋で提供する『土鍋ラーメン』が看板メニューです。

1号店で10年間、『味噌』道を極めて行くうちに、長野県小布施町で230年続く穀平味噌醸造場と出会い、土鍋味噌ラーメンに合うオリジナルの味噌を共同開発。そして2号店を2018年1月に穀平味噌醸造場の敷地内に出店しました。

2号店からは世界を意識したメニュー展開とし、世界フランチャイズ展開に際しては、穀平の小山社長も資本参加した株式会社 Miso Noodle を設立しました。

今回のモンゴルの1号店は、市内中心部のシャングリラモールの東隣、日本大使館も近い地区のオリンピックレジデンスという新築マンションの商業フロア3階に出店。

日本の店舗をデザインしたデザイナーがモンゴルに入り、デザインと施工監理をして完成させました。一番人気メニューの辛みそとんこつラーメンが15,800トウグルグ（約630円）、土鍋味噌とんこつラーメン14,800トウグルグ（約590円）、チャーシューメン16,800トウグルグ（約670円）と日本から

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.

すると少々お安めですが、モンゴルの一般的なランチに比較すると少し高いちょっと贅沢をした食事としての価格帯です。

味噌やタレは小布施町の穀平味噌醸造場で作ったたけさんオリジナル品を船便&中国陸路経由で1ヶ月以上かけて輸出。

麺は、日本製の製麺機を輸送し、現地の小麦を使って日本のラーメンに合う麺を店内製麺しています。

サイレントで3日にオープンしてから数日ですが、今日5日からはランチタイムに近隣オフィスのビジネスマンも多数来店いただいています。

5日(月)の客層は、日本人5割、モンゴル人5割で、客単価は1000円前後となっています。

モンゴル人にとっては味噌はまだ馴染みも薄く、接客時には味噌の説明を要しますが、在モンゴルの日本人にはラーメンそのものも、味噌も大好評となっています。

モンゴルのフランチャイズオーナーは来年にも2号店を計画しています。

店舗&会社データ：

店名：たけさんウランバートル1号店

3F Olympic Residence, Olympic Street, Ulaanbaatar 14220 Mongolia

モンゴル国ウランバートル市オリンピックストリート オリンピックレジデンス3階

株式会社 Miso Noodle (フランチャイズ本部会社)

本社：長野県上高井郡小布施町小布施740-1

代表：竹田哲章

WEBサイト：<http://www.miso-noodle.com>

有限会社穀平味噌醸造場

本社：長野県上高井郡小布施町小布施734

代表：小山洋史

WEBサイト：<http://kokuhei.com>

お問い合わせは、メール、お電話で、

株式会社 Miso Noodle 広報担当：松本

info@miso-noodle.com

080-3510-1492

Miso Noodle

Miso Noodle, Inc.



竹田社長と モンゴル加盟企業社長



店内



※本プレスリリース並びに写真は、WEB サイト (www.miso-noodle.com) からダウンロード可能です。

www.miso-noodle.com お問い合わせ info@miso-noodle.com