

# たけさんラーメン春には欧州出店



長野土鍋ラーメン「たけさん」（店舗：長野市東和田、小布施町、代表：竹田哲章）の海外展開が加速し、動物性食材を使わないヴィーガンラーメンを武器にこの春にはパリ店をフランチャイズでオープンする。

竹田社長は、国内2号店となった2018年の小布施店オープン時から海外を意識した展開をはじめ、2019年8月に海外1号店のモンゴル・ウランバートル店がオープンし、2022年にはウランバートル2号店が何れもフランチャイズでオープンしていた。

そして2024年4月に海外フランチャイズ3号店となるパリ店がオープンする。

モンゴル、パリともにフランチャイズには現地企業がフランチャイズに加盟している。パリを皮切りに、海外での出店を加速する。

長野土鍋ラーメンたけさんは、長野出身のオーナー竹田哲章が、「地元を誇れるラーメン」を志して2008年に一号店を長野市東和田に開業した。

開業当初から、信州味噌をふんだんに使い、寒い冬でも熱々のラーメンが食べられるように土鍋での提供を始めている。また一号店から竹田の大学時代の友人である建築デザイナーが、店舗の外装内装からロゴやメニューに至るまで携わっている。

2018年1月開店の小布施店では、小布施で創業245年となる穀平味噌醸造場の敷地の一角に穀平味噌店舗の外見とシンクロする木材をふんだんに使った店舗を新築し、味噌の世界観を醸成している。また、穀平味噌の味噌の仕込みにも参加し、今では昔ながらの木樽で熟成させた味噌をラーメンに利用している。

海外フランチャイズ向けに子会社株式会社 Miso Noodle を設立して食品輸出も手掛ける。

## 海外フランチャイズ

2018年のたけさん小布施店のオープンに向け、海外展開を意識したメニュー「信州味噌蔵ラーメン」を開発した。

これは、ラーメンの海外展開にあたり、当時海外で人気になっていたのは【豚骨ラーメン】であったが、世界の四分の一に迫るイスラム教徒の方でも食べられるメニューに注目し、豚を使わないメニューを目指した。

同時に欧州では地球環境問題から家畜の製品を避ける流れがあることや、化学調味料を避ける流れがあることを知り、動物性食材不使用であり化学調味料不使用のラーメンを開発するにいたり、それが【信州味噌蔵ラーメン】となった。

モンゴルのフランチャイズ加盟企業は、「何か日本のフードビジネスをやりたい」と日本の様々なフードビジネスを研究していた。様々なフードビジネスを訪問する中で、小布施を訪れ、穀平味噌の長い歴史を知り、伝統技法の木樽を知り、木の温かさのある たけさんの店で、土鍋味噌ラーメンを食べて、フランチャイズ加盟を即決した。

モンゴルの店舗デザインも創業からの建築デザイナーが担当し、日本の2店舗や穀平味噌とつながる歴史感や世界観を表現した店となっている。

1号店は絶好調で、コロナ中ではあったが2号店も開業。大盛況となっている。

モンゴル店オープン直後には、ドイツのベルリンで開催された世界最大の Vegan Summer Fest2019 にミニショップを出店し、竹田社長自ら、信州味噌蔵ラーメンのヨーロッパの方々の反響を確認し、確信を持った。

しかし翌年から3年間のコロナ禍で欧州進出の夢はお預けとなっていた。（写真はVegan Summer Fest2019の実際の店舗写真）



パリの加盟店は、パリやロンドンでのラーメンブームの中、既存のラーメン店に勝てるコンセプトの尖ったラーメン店を探していた現地のフードサービス企業。

来日して多数のラーメン店を視察した結果、たけさんの味噌製造企業の参画で、普通の外食企業とは全く違う「真の製販一体体制」を構築している点や、独特のキッチンオペレーションで人員体制の効率化が実現出来る点が決め手になったという。

特に人件費の高騰するパリでの展開は、オペレーションの効率化ノウハウが重要な要素であった。

パリの店舗は有名なオペラ座に程近い通りの1階路面店。

現在、工事中で、4月のオープンを目指している。写真はパリ店完成予想パース。



#### 【既存店舗情報】

長野本店：長野県長野市東和田 501-5 東和田ビル 101

小布施店：長野県上高井郡小布施町小布施 740-1

モンゴルウランバートル 1 号店 Olympic Galleria 店：Olympic street, Olympic Residence3f

モンゴルウランバートル 2 号店 River Garden 店：Ikh Mongol Uls Street River tower 2f

#### 【問い合わせ先】

株式会社 Miso Noodle <https://www.miso-noodle.com/>

広報担当：松本 080-3510-1492 [info@miso-noodle.com](mailto:info@miso-noodle.com)

媒体資料は、<https://www.miso-noodle.com/> の「プレスリリース」に掲載しております。写真はダウンロード可能な形式でアップされております。