

インドで「日本式カレー＆ラーメン」で挑む！ 12月23日「TOKYO TABLE」グランドオープン！

カレー大国インドで「日本式カレー」が大人気！カレー＆ラーメンで13億人のマーケットに挑戦！

焼鳥チェーン居酒屋「くふ楽」、「福みみ」を展開するKUURAKU GROUP（千葉市、福原裕一代表）は、2017年12月23日、デリー空港並びの再開発エリア「エアロシティ」の中にある複合商業施設内のフードコートにラーメン、カレーを中心とした店舗『TOKYO TABLE』を開店します。

12月よりソフトオープンという形で営業を行っていますが、来店される75%が日本人以外のお客様で、ローカルの方に人気なのはチキンカツカレー。インドカレーとは違うとろみのあるルーとチキンカツのサクサクした食感に4日間連続で来店されるお客様もいるほどの人気となっています。



◆お店のコンセプトやこだわり

インドで日本食というと「高級」「味が薄い」といったイメージを持たれているため、リーズナブルに提供でき濃厚な味付けが可能なカレー、ラーメンの2種類をメイン商品に構えました。客単価も350Rs(616円)と、これまでの焼鳥居酒屋ブランドの5分の1に抑え、インド人のお客様にも手軽に日本食を楽しんで頂ける様になっています。

また店名の『TOKYO TABLE』にはインド人でもすぐ日本だと分かる都市名「東京」と、「インド人家庭の食卓にも日本食が並ぶ日が来る位日本食文化を印度に広めたい」という思いが込められています。

◆メニューインナップについて

ベースとなるカレールーはベジタリアン用に仕上げ、チキンカツや唐揚げ等のトッピングで変化をつけられるようにしており、常時7種類提供していきます。

また、ラーメンは自家製麺機で作ったこだわりの自家製麺を使用し、主力商品はインド人にとって鶏肉の次にポピュラーなマトン（山羊）を使用したマトンラーメンで、他にもベジタンタンメン等、常時6種類のラーメンを提供予定です。

◆今後の展開について

インドでは2020年までにTOKYO TABLEを含め20店舗を目指し出店を加速する予定です。

また今後は新たな国となるオーストラリアやベトナムへの進出も予定しています。



◆店舗情報

【住所】Worldmark1,Asset Area no11,Hospitality,District,Indira, Gandhi International,Airport,New Delhi,
【電話】+91 95602 79600

【営業時間】AM11:00～PM11:00

【客単価】350Rs(約687円)

【月間売上目標】200万Rs

■お問い合わせや取材は、下記まで気軽にお問い合わせ下さい■

株式会社 KUURAKU GROUP 広報担当：斎藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp

TEL:043-213-2929/FAX:043-299-5529