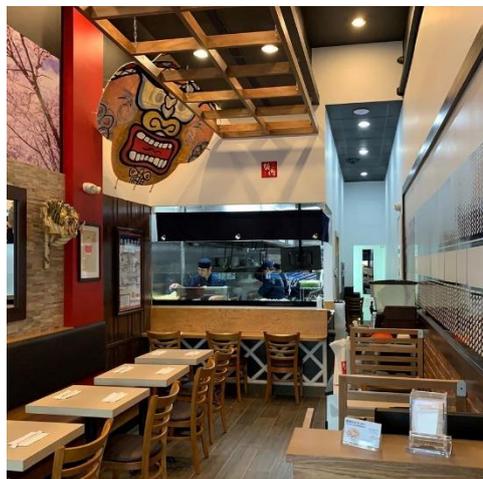


米国ラーメン戦争激戦区に 老舗ご当地ラーメン店が低価格を売りに参戦！ 日本と同じ味やスタイルで勝負 ニューヨークの日常食に 西海岸での成功活かし マンハッタンに9月30日オープン

「喜^{きたかた}多方^{ばんない}ラーメン^{めんしょく}坂内」をFC事業展開する株式会社麺食（本社：東京都大田区、代表取締役社長：中原誠）は、米国のニューヨーク・マンハッタンに「喜多方ラーメン坂内 アッパーウエストサイド店」を、2019年9月30日にオープンしました。



■日本と同じ味を低価格で提供し、日本人の“ラーメン好き”の真実を伝えたい

この度オープンした「喜多方ラーメン坂内 アッパーウエストサイド店」は、マンハッタンの一等地より少し離れた住宅地であるアッパーサイドに位置し、「喜多方ラーメン」は1杯11.49ドルと低価格で、米国向けにアレンジすることなく日本と同じ味で提供しています。

同店があるニューヨーク・マンハッタンは、“ラーメン戦争激戦区”と言われるほど多くのラーメン店がしのぎを削る地域です。すでに出店している日本の有名なラーメン店は、マンハッタンの一等地に展開し、バーカウンターを併設するなど内装もゴージャスで、おしゃれなデートで訪れるような店となっているため、ラーメン1杯約15～20ドル・客単価約50ドルと高額です。そのため、ニューヨークのラーメン店は“高級レストラン”であり、日本とはまったく異なるイメージで定着しつつあります。

しかし当店は、定番メニューの「喜多方ラーメン」の価格を11.49ドルとし、客単価も約15ドルと、他店よりもかなり低価格です。内装も、当社会長の手作り会津凧など福島のみ芸品を置き、日本の店舗とほとんど変わらない造りにしています。また、他店の多くはこってりとした豚骨スープが主流ですが、当社はあっさり醤油味を売りに、日本と変わらない味で勝負しています。

当店が低価格を維持できる理由は、日本と同じ価値観・感覚でラーメンを食べてほしいと考え、メニューや内装に余計な付加価値をつけていないためです。当店は、いわゆる“大衆食堂”というコンセプトで日常食として繰り返し食べてもらいたいと考え、値ごろ感を重視しました。お酒やサイドメニューの種類を限定することで顧客の滞在時間が短くなり、回転率の良さにつながっていることも低価格で提供できる一因です。

当社では、海外展開に関して、味だけでなく、使い勝手や入店のしやすさのなども含めて日本と同じまをニューヨークで再現したいと考えています。そうすることで、日本人の“ラーメン好き”という文化の真実を心から理解してもらい、男性 1 人客、ファミリー、年配者など、あらゆるニューヨーカーに普段使いしてもらえる店舗を目指します。

■ 出店過程は苦難の連続 それらを乗り越えいよいよオープン

当社は、これまでロサンゼルスを中心にアメリカで 4 店舗を展開し成功を収めています。しかし、ニューヨークのラーメン戦争は、ロサンゼルスよりも激しく、舌の肥えたニューヨーカーはラーメンに対する要求度も世界一と言われていています。勝手の違う東海岸でのオープンは、苦難と挑戦の連続でした。

2018 年 12 月頃よりニューヨークでのオープンを目指し準備を開始しました。しかし、これまでロサンゼルスで培ったノウハウが通じない場面が多々あり、オープン前にもかかわらず苦戦を強いられました。そのひとつに、店舗物件の家賃が想像以上に高額なうえ、マンハッタンの不動産業者はロサンゼルスと比べてプライドが高く、アジア人への風当たりが強いこともあり賃貸契約も難航したため、値上げを決断せざるを得ませんでした。これまで 8.99 ドルだった「喜多方ラーメン」を 11.49 ドルに値上げしました。

また、最も誤算だったのはいわゆる“お役所仕事”による店舗設営にかかわる諸々の遅延でした。もともと建物自体がガス工事をしないと開店できない物件だったため、早めにガス工事の手配をしていたものの一方向に進みません。その間に家賃無料期間が経過し、その後はオープンできなかつたら家賃は半額という契約を結んでいたにもかかわらず、大家から全額請求されるなど、一日でも早くオープンしたいという思いとは裏腹にオープン予定日からは大幅に遅れました。さらに、店長に就任予定だったニュージャージー店の店長が急遽帰国を申し出たことにより、シカゴ店で 2 年勤務している当社では店長経験のない若きスタッフを店長に抜擢するなどの出来事もありましたが、なんとか今回のオープンにこぎつけました。

■ 2 代目社長が決断したアメリカ進出 「郊外への出店」「あっさり味」で成功へ



2014 年に 30 年先を見据えて世界で勝負できる会社にするため、海外展開の陣頭指揮を執ったのが 2 代目の社長となった中原誠です。ここ数十年、アメリカ、ヨーロッパ、アジアと日本のラーメン人気は世界中に急速に拡大するものの、日本人が本当に好きな昔ながらのシンプルで美味しいラーメンは海外ではほとんど食べることができませんでした。2 代目社長の中原は、日本を代表するラーメンとして出店すべき時機が来たと 5 年前に決断。海外進出

することで、日本国内でのブランド認知向上にもなり、国内出店にも追い風として生きてくるとの見込みもありました。

そして、「1 杯のラーメンで“ほっこり”してほしい」というコンセプトである、当店のラーメンを届ける最初の場所として選んだのはアメリカの西海岸でした。人口の急増などでエネルギーに満ち溢れた新興国のアジアではなく、食が成熟し、舌が肥えた消費者と充実した環境にある先進国こそが“ほっこり”とした味を求めているはずだという考えからでした。創業者であり父でもある会長の中原明は当初、アメリカ人には当店のさっぱりした味が受け入れられないだろうと懐疑的でした。そうして出店準備を進めている最中、カリフォルニアのトーランスという街で行われたラーメンイベントに招待店として参加する機会を得て、当ブースは 6 時間待ちの大行列を作りました。その際、とんこつ味に飽きたという声を多く聞き、アメリカでも勝算があると確信しました。

現在当社の海外店舗は、ロサンゼルスに3店舗、シカゴに1店舗を展開しています。ロサンゼルスだけで300店舗以上のラーメン店がある中で、老舗ご当地ラーメン店である当店が成功している理由のひとつに、どの店舗も都心ではなく、郊外に出店することで地元のファンの獲得に成功したことが挙げられます。また、スタッフのほとんどを現地のアメリカ人を採用し、地元密着型で運営しています。日本人店長が率先してアメリカ人スタッフと“飲みニケーション”を行い、家族的な付き合いをすることで労働意欲の向上を図っている点なども日本の運営と変わらないスタイルと言えます。

海外展開成功の一番の要因は、日本でのラーメンのイメージをそのままに、“安くて美味しい”国民食の位置を変えず、日本と同じ感覚で食べてほしいという思いから、低価格を維持していることだと考えています。アメリカ人のお客様からは“フレーバフル（風味豊か）”と評されたり、オープンキッチンで麺帯をカットし麺もみを披露したり、チャーシューの塊をカットするパフォーマンスなどが人気になり、現在でもオープン前には30人ほどの行列ができる盛況ぶりです。



■すべては海外でも日本と同じ味を再現するために 調理道具や水・気候の違いで苦労も

これまでのアメリカ西海岸での海外進出において、日本で提供しているそのままの味を再現する上で、いくつか苦労した点もありました。そのひとつに調理道具の調達があります。海外では、規制により日本から持ち込める器具に制限があり、訴訟国家である米国は利便さより安全性を重視した道具しかないため、日本で使用しているような便利な調理器具を揃えることができませんでした。

次に、水の違いです。水が硬水であるため、日本と同じ美味しさをそのまま再現することが非常に困難で、電話ボックスくらいの大きさの業務用の浄水器と軟水器を導入し、日本の水に近いものを作り出しています。

もうひとつは、気候の違いです。一番重要な麺は、気候により熟成度やゆで時間を調整しなければなりません。日本と全く違う気候のため、これまでのノウハウが活かせませんでした。そのため、会長の中原明が現地に何ヶ月も滞在し、麺の熟成度やゆで時間などを何度も検証しレシピを作り直しました。

今回オープンする「アッパーウエストサイド店」でも、土地や状況が変わるとこれまでロサンゼルスで確立したレシピが活かせず、現在も会長が現地ニューヨークに長期滞在し、日本と同じ味を再現すべくオープン日まで奮闘しました。



■アッパーウエストサイド店の店舗概要

店名 : Kitakata Ramen Ban Nai - Upper West Side
 住所 : 267 Amsterdam Ave, New York, NY 10023
 電話番号 : (212) 721-1000
 営業時間 : 11:00-23:00 (Last Order 22:30)
 客席 : 19 席
 メニュー : 喜多方ラーメン 11.49 ドル 他
 客単価 : 15~16 ドル

【会社概要】

社名 : 株式会社 麵食
代表 : 代表取締役社長 中原誠
本社所在地 : 東京都大田区大森北 2-14-2 大森クリエイティブビル 6F・7F
TEL : 03-3298-6161
設立日 : 1988年5月
URL : <http://ban-nai.com/>
資本金 : 2,500万円
従業員数 : 430人 (2019年5月現在)
店舗数 : 国内64店舗(直営店23店舗、加盟店41店舗)、海外5店舗(2019年10月1日現在)
事業内容 : 「喜多方ラーメン坂内」FC事業展開、FC業務に付随する業務全般、うどん・そば店の経営、新業態開発と運営

本件に関するお問い合わせ先

麵食 広報事務局 担当：福土（ふくと）

電話：03-5411-0066

携帯：080-6538-6292

E-mail：pr@netamoto.co.jp

参考資料

【喜多方ラーメン坂内とは】

昭和 33 年、坂内新吾・ヒサ夫妻により創業され、半世紀以上経った今も超繁盛店として変わらぬ老舗の味を守り通している福島県喜多方市「坂内食堂」を本店に持つ、喜多方ラーメンチェーン店です。当社は、会津盆地の気候と風土に生まれ守られてきた喜多方ラーメンの味を伝えるべく、麺、スープ、チャーシューの素材にこだわって一杯一杯を丁寧に作っています。チェーン店でありながら店内調理にこだわり、日常食であるラーメンで“手作りの美味しさ”を提供し、ラーメンを通じて気持ちの温もりを伝えることを目指し、多くのお客様が心から笑顔になれるよう、今後も努めてまいります。



本店：福島県喜多方市「坂内食堂」



一番人気！『喜多方ラーメン』680円（税込）
焼豚5枚。飽きのこない毎日食べられる美味しさ。

【「喜多方ラーメン坂内」のラーメンの特長】

<手揉み麺>

ご提供するタイミングに合わせて熟成させているこだわりの麺。喜多方ラーメンは麺が命。もちもちシコシコの「平打ち熟成多加水麺」です。愛情込めた"手揉み"の縮れ麺、スープがよく絡む喜多方ラーメン独特の麺です。



<すっきりおいしいスープ>

豚骨の旨味だけを時間をかけてじっくり炊き出しました。毎日食べても飽きないあっさりしているのにコクがある透き通ったスープです。毎日店舗で仕込んでいます。



<トロウマ特製焼豚>

トロけるようなやわらかさに仕込みました。余分な油を落としていたからカロリー控えめ、でもボリュームたっぷりの「喜多方ラーメン坂内」特製焼豚です。毎日店舗で2~3回作ります。

