

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release

2025 年 7 月 23 日

「MARUGAME UDON」 UAE・ドバイ 1 号店を 7 月 3 日にグランドオープン、初日から行列の大盛況！

世界中のお客さまに食の感動を届ける唯一無二のグローバルフードカンパニーの実現へ

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也、以下、「トリドール HD」）は、中東・アラブ首長国連邦（以下、「UAE」）の主要都市であるドバイに 2025 年 7 月 3 日（木）、MARUGAME UDON をグランドオープンしました。オープン初日は、予想を上回る多くのお客さまにご来店いただき、大盛況のスタートとなりました。



グランドオープン日の様子

讃岐うどん専門店「丸亀製麺（現地名称：MARUGAME UDON）」は 2011 年に初の海外店舗であるハワイ・ワイキキ店を出店以来、米国、台湾、香港、インドネシア、ベトナム、イギリスなど海外展開を積極的に進めています。今回のドバイ出店で、「丸亀製麺」の海外展開は 11 の国と地域に拡大しました。当面の目標として、UAE において今後 5 年間で 10 店舗の展開を計画しています。

ドバイは、アジアを中心とする外国籍居住者が大半を占めていることから、日本食に対する理解と需要が高い市場であり、その中でも「うどん」は多国籍層に広く

受け入れられると考えています。また、MARUGAME UDON の特徴でもある、手間暇をかけた「手づくり・できたて」のうどんや天ぷら、製麺から全ての調理シーンが見えるオープンキッチン、職人がお客様の目の前で麺を打ち・茹で上げるライブ調理、お好みの薬味を自由にトッピングできる楽しさは、当社グループ独自の「食の感動体験※¹」であり、エンタメ性や体験価値が重視されるドバイにおいて高い親和性を有していると考えます。



【店舗概要】

- ・店 舗 名：Marugame Udon, City Centre Deira Mall
- ・開 業 日：2025 年 7 月 3 日（木）
- ・営業時間：10：00～22：00 ※営業時間は変更する可能性があります
- ・席 数：68 席
- ・展開体制：フランチャイズ

【フランチャイジーについて】

- ・会社名：Opal Food Concepts LLC
- ・所在地：Deira, Dubai
- ・会社設立：2024 年 7 月
- ・事業内容：アラブ首長国連邦（UAE）でのフランチャイズレストラン経営

■UAE・ドバイ出店について

「MARUGAME UDON」ドバイ 1 号店の出店場所である「シティ・センター・デイラ」はドバイ国際空港からも近く、メトロ駅直結で交通の利便性も高く、近隣住民や観光客にとってアクセスの良いモールで、多くのお客さまのご来店が期待できます。店内では日本と同様の製麺機や茹で釜を導入し、日本の丸亀製麺従業員からトレーニングを受けた現地スタッフが、粉から生地をつくり、打ち立て、茹でたて

のうどんを提供しています。日本のお客さまに愛される丸亀製麺の魅力を正確にお伝えするために、日本で定番人気の「かけうどん」や「ぶっかけうどん」をはじめ、ローカライズメニューとして日本らしさを取り入れた「テリヤキチキンうどん」などのメニューを取り揃え、21AED（約 840 円）^{※2}からのお手頃価格で販売しています。また、お客さまの目の前で調理する天ぷらなどのサイドメニューのほか、薬味には青唐辛子を用意し、現地の嗜好に寄り添う工夫を施しています。

オープン初日の人気商品は、MARUGAME UDON のシグネチャーメニュー「肉たまうどん」32AED（約 1,280 円）が一番人気で、大豆ミートを使用したベジタリアン向けのローカライズメニュー「タンタンうどん」32AED（約 1,280 円）、日本の丸亀製麺でも人気の「えび天」10AED（約 400 円）などが上位に入りました。ランチタイムはもちろん、夜の時間帯でもショッピングモールが賑わっているためディナータイムは午後 8 時以降も行列が続き、60 人以上のお客さまで行列となる時間もあり、グランドオープン以降も盛況が続いています。

※1：食欲をそそる香り、料理人の巧みな手さばき、厨房の活気と熱意、目の前で調理される料理、そして、心あたまる、誰でも快く迎え入れてくれる接客。食の「おいしさ」は味覚だけではなく、すべての五感が刺激され、食べてみたいという衝動をかきたてる体験によって高まります。

※2： AED（アラブ首長国連邦ディルハム）の為替レートは、2025 年 7 月 22 日時点の 1AED=約 40 円

■オープニングセレモニーの様子

グランドオープン初日には、オープニングセレモニーが開催され、Opal Food Concepts LLC の Director である Razeen Parambil 氏や株式会社丸亀製麺 代表取締役社長の山口寛による挨拶やテープカットのほか、オープンキッチンやセルフ式うどんをご紹介します「感動体験ガイド」を山口が実施しました。

【株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口 寛コメント】

「丸亀製麺にとって中東地域への初進出となるドバイで、私たちがこだわる“手づくり・できたての讃岐うどん”と“おもてなしの心”を届けられることを大変うれしく思います。丸亀製麺は創業 25 周年を迎え、グローバルで 1,100 店舗を超えるブランドに成長しました。ここドバイで、現地の皆さまに愛される存在となれるよう、これからも努力を続けてまいります。」





関係者によるテープカットの様子

(左から：株式会社丸亀製麺 代表取締役社長 山口寛、West Zone Group Founder & Chairman Naresh Kumar Bhawnani 氏、Opal Food Concepts LLC Director Razeen Parambil 氏、在ドバイ日本国総領事館 総領事 今西 淳氏)



山口による「感動体験ガイド」

トリドール HD は「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、食の感動体験を届けることで世界中をワクワクさせつづけることを使命に、これからもさまざまな挑戦を続け、新たな価値を創造してまいります。

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内 800 を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。技と感性を磨いた「麺職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさ

を守り続けることができています。海外でも「MARUGAME UDON」として、
つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる
活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。



トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

<https://www.toridoll.com/>

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス 広報 佐藤

TEL : 03-4221-8900 E-mail : tori-pr@toridoll.com