

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release

2025 年 11 月 28 日

トリドールグループの「ラー麺ずんどう屋」がインドネシア初出店 MARUGAME UDON のインドネシア展開実績を持つ スリボガグループと協業でアジアにおける事業展開を加速

「心的資本経営」を原動力に、世界中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）傘下の株式会社 ZUND（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長 CEO：馬場 紳介）は、2025 年 11 月 27 日（木）、姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」のインドネシア 1 号店をジャカルタの大型商業施設「ガンダリアシティモール」内にオープンしました。グランドオープン日には、オープニングセレモニーが開催され、株式会社 ZUND 代表の馬場や開発責任者の竹田が参加しました。



■ From Himeji to the World.——新たな挑戦の地、インドネシアへ

2002 年 4 月 4 日、兵庫県姫路市の城下町で誕生した「ラー麺ずんどう屋」は、水と豚骨のみでじっくり炊き上げた“シルキー豚骨スープ”と、こだわりの自家製麺を特徴とする「姫路濃厚豚骨ラーメン」専門店です。創業以来 20 年以上にわたり、骨の髄ま

で旨みを引き出す独自技術で、濃厚でありながらスッキリとした後味、そして絹のようになめらかな口当たりを追求してきました。現在、日本国内に 108 店舗、中国・上海に 5 店舗を展開しており（※2025 年 10 月末時点）、今回のインドネシア出店は海外 6 店舗目の展開となります。

「ラー麺ずんどう屋」は、「From Himeji to the World.」を掲げています。世界中の人にこだわりの旨さと感動を届けたいという思いで、今回、新たな出店の地としてインドネシアを選びました。多様な民族や文化が共存するインドネシアの出店は、「ラー麺ずんどう屋」としても大きな挑戦です。

■メニューはすべてハラール認証を取得！

「ラー麺ずんどう屋」 “初”のハラール対応『シルキー鶏白湯ラーメン』を開発

今回のインドネシア出店にあたり、ラーメンなどのすべてのメニューにおいてハラール認証※を取得しました。長年培ってきた技術を応用し、『シルキー鶏白湯（トリパイタン）ラーメン』をはじめとする 3 種のスープをご用意。『シルキー鶏白湯ラーメン』は、鶏の旨みを極限まで引き出し、濃厚ながらも滑らかでスッキリした味わいを実現。絹のような口当たりの後に深いコクと優しい風味が広がります。さらに、透明であっさりした味わいの『鶏清湯(トリチンタン)ラーメン』、きのこの旨みを凝縮したベジタリアン向けの『リッチキノコラーメン』もご用意しています。どれもが「ラー麺ずんどう屋」が培ってきた技術とインドネシアの食文化が融合して生まれた自信作です。こだわりの自家製麺とともに、本格的な一杯をお届けします。

※イスラム教の戒律に則った食材・調理方法・環境設備等であることを示す認証



左からシルキー鶏白湯（トリパイタン）ラーメン、鶏清湯(トリチンタン)ラーメン、リッチキノコラーメン

■トリドールグループのインドネシア展開の実績をもとに、“日常の一杯”を目指す

今回のインドネシア出店は「丸亀製麺（現地名称：MARUGAME UDON）」での実績が背景にあります。「MARUGAME UDON」は 2013 年にインドネシアに初出店し、現在 137 店舗を展開（※2025 年 10 月末時点）。現地フランチャイジーは、数多くの飲

食事業を手がけ、「MARUGAME UDON」のインドネシア展開でも高い実績を持つスリボガグループです。スリボガグループの豊富な知見とネットワークを活用し「ラー麺ずんどう屋」が持つ独自の哲学と味わいを、インドネシアの地で広めていきたいと考えています。

インドネシアは多様な民族や文化が共存する東南アジア最大の経済圏であり、若年層を中心に中間層が急速に拡大しています。今回のインドネシア出店は、こうしたミドルアッパー層を主なターゲットとし「ラー麺ずんどう屋」こだわりのスープと自家製麺による本格的なラーメンを、現地の日常的な食体験として広めることを目指しています。

【代表取締役社長 CEO 馬場 紳介のコメント】

私たちは「From Himeji to the World.」の想いのもと、一昨年の上海出店に続き、次なる挑戦の地としてインドネシアへ進出します。「ラー麺ずんどう屋」として初となるハラール対応『鶏白湯』の開発は高いハードルでしたが、塩味やブリックス



値など“数字で示せる味の基準”を設定し、開発を進めました。さらに、ハラール食材での再現性を高めるため、現地パートナーの協力のもとサプライヤー選定や試作を重ね、ようやく完成に至りました。「インドネシアで受け入れられる味」と「ずんどう屋らしさ」の二律両立を追求したこの一杯は、ZUNDの行動指針『常にワクワクすることに挑戦する』から生まれた成果です。

多様な民族と文化が交わるインドネシアへの出店は、私たちの挑戦の積み重ねと、“譲らない姿勢”が形になったものです。これからも「From Himeji to the World.」を掲げ、世界中に「ラー麺ずんどう屋」のおいしさを届けてまいります。

【店舗内装】

「ラー麺ずんどう屋」で大事にしている空間テーマ「MATSURI」。地元にも愛される日本のお祭りのような店内のグルーヴ感を表現しており、赤と黒の力強さ、木の温もり、そして所々に「ラー麺ずんどう屋」らしい大きな提灯を配置し、「MATSURI」のようなワクワク感を演出しています。



※画像はイメージです

【店舗概要】

店舗名： ZUNDO-YA Gandaria City Mall

所在地： Gandaria City Mall Lantai LG unit L 101, Jl. Sultan Iskandar Muda, Gandaria, Kec. Kby. Lama, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12240, Indonesia.

オープン： 2025 年 11 月 27 日

営業時間： 10:00～22:00 （ラストオーダー 21:00）

席数： 78 席

総床面積： 約 120 m²

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： Sriboga group

所在地： Plaza Daniprisma 3rd Floor, Jl. Sultan Hasanudin No. 47-48, Melawai, Kebayoran Baru, South Jakarta 12160, Indonesia

会社設立： 1994 年

URL： <https://www.sriboga.com/>

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、本能が飲むほどの感動を探究し続けています。

トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。

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。