

兵庫・姫路発の「ラー麺ずんどう屋」

トリパイタン

ハラール認証取得の『鶏白湯』でインドネシア初出店！

ジャカルタ・ガンダリアシティモール内に11月27日(木)グランドオープン！

「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)が展開する、姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」は、2025年11月27日(木)、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」内にオープンします。

■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。



ZUNDO-YA Gandaria City Mall

■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」が“初”のハラール対応『シルキー鶏白湯ラーメン』を開発

同社がインドネシアで展開するにあたり、現地ブランドとして初めてハラール認証を取得。長年培ってきた技術を応用した『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しました。ラーメンをはじめ、提供するメニューはすべて、ハラール認証※1を取得しています。『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「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。

■成長するインドネシア市場で、“日常の一杯”を目指す

今回のインドネシア出店は、トリドールホールディングス傘下のグループ会社である株式会社丸亀製麺での実績が背景にあります。「丸亀製麺(現地名称: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)。現地の多くの皆さまからご支持をいただいています。この実績から、ラーメンという新たな麺文化の提案に挑戦します。ローカルバディ※2には、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を迎えます。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。

※1 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

※2 感動体験に共感した特別な知識とノウハウを持つ世界中の仲間

《「ラーメンずんどう屋」初のハラル対応ラーメン》



シルキー鶏白湯(トリパイタン)ラーメン
77,000ルピア(税込)
(日本価格 約725円)



鶏清湯(トリチンタン)ラーメン
77,000ルピア(税込)
(日本価格 約725円)



リッチキノコラーメン
75,000ルピア(税込)
(日本価格 約705円)

《店舗内装について》

「ラーメンずんどう屋」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「ラーメンずんどう屋」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。



《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㎡
想定平均客単価 : 100,000~115,000ルピア(税込)
展開体制 : フランチャイズ

《スリボガグループについて》

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/>

■代表取締役社長 CEO 馬場 紳介 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。

《ラー麺ずんどう屋の5つのこだわり》



【こだわり① 濃厚豚骨スープ】

ラー麺ずんどう屋の豚骨スープは特注の釜土で水と豚骨だけを使い、10時間以上かけて炊き上げます。丁寧に処理した豚の頭、背骨、丸骨を、骨が砕けるまで強火で炊き続けることにより、クセのない濃厚なシルキー豚骨スープに仕上がります。



【こだわり② 自家製麺】

特製の小麦粉を使い、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺。多加水でコシの強い細ストレート麺または中太ちぢれ麺は豚骨スープと相性抜群です。



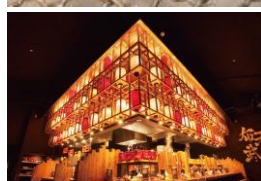
【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

店舗で新鮮な生玉子からとろとろの半熟になるよう茹で上げ、特製のタレに長時間漬け込み、黄味のコクが濃いとろとろ食感の味玉にしています。



【こだわり④ とろ旨チャーシュー】

赤身と脂身のバランスが良い厳選した豚肉を使用しています。特製ダレに漬け込んだチャーシューは旨みがしっかりとしみこんだとろけるように柔らかな仕上がりになっています。切り方、炙り方にこだわり抜いた自慢のチャーシュー。



【こだわり⑤ 活気を感じる空間】

赤と黒の力強さそして木の温もり、空間テーマは「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ブ感を大切にしています。店内に一步入り、見回していただいた時のワクワクをぜひ感じていただければと思います。

■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索し続けています。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。

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

【本件に関する報道関係からの問い合わせ先】株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部

久保 蘭 E-mail : haruka.kubozono@toridoll.com

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。