

## 創業から30年 創業業態が海外初進出 インドネシアで焼鳥「とりどーる」がオープンしました！！ ～ 2020年末までにインドネシア国内10店舗展開を目指します ～

株式会社トリドール(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:栗田 貴也、以下当社)は、兵庫県で焼鳥店として事業を開始して30周年となる今年、創業業態である焼鳥では初となる海外への出店を果たしました。焼鳥初となる海外店舗「とりどーる ガンダリアシティ店」は、インドネシアのジャカルタ市南部で5月27日にグランドオープンを迎え、2020年末までの同国内での10店舗展開を目指します。

当社が運営する焼鳥業態の「とりどーる」は、日本国内で約20の店舗を近畿圏を中心に展開しています。世界で約900店舗を展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」と同様に、店内での調理にこだわった、手づくり・できたての美味しい商品提供が特徴です。カジュアルなファミリーレストラン形式で、小さなお子様からお年を召したかたまで、幅広い年齢層のお客様にお楽しみいただく地域の繁盛店です。

初の海外店舗となる「とりどーる ガンダリアシティ店」は、多くの地元買い物客で賑わうジャカルタ南部の人気ショッピングモール・ガンダリアシティ内のレストラン区画に出店します。インドネシアでも日本の店舗と同様、焼鳥を中心に、本格的な手づくり・できたての商品をご提供します。現地の生活者が多く集まるこの地で現地の生の声を数多く集め、これを店舗運営に反映することで、日本の焼鳥を、インドネシアでも支持される外食カテゴリーに育成します。そしてゆくゆくは、日本発の焼鳥「とりどーる」が、世界中で愛される外食ブランドとなることが目標です。

インドネシアでは珍しい、炭火でじっくり焼いたジューシーな焼鳥を日常的に食べていただける環境を作り、焼鳥「とりどーる」業態を人気外食ブランドとすることで、東南アジアエリア、ひいては世界全域での焼鳥業態の店舗展開につなげ、「丸亀製麺」につづく当社外食事業の新たな柱とすることを目指します。



**【店舗概要】**

- ①店 舗 名 : 「とりどーる ガンダリアシティ店」  
 ②開 店 日 : 2015年5月27日(水)10:00 オープン(現地時間)  
 ③住 所 : Jl Sultan Iskandar Muda Kebayoran Lama, Jakarta Selatan 12240, Indonesia  
 ④店 舗 面 積 : 288 m<sup>2</sup> (約 87 坪)  
 ⑤営 業 時 間 : 10:00-22:00 (21:30 ラストオーダー)  
 ⑥席 数 : 118 席

**【主要メニューと価格】**

焼鳥・串	価格※ (日本円換算金額)	その他	価格 (日本円換算金額)
とりみ	28,000 ルピア (267 円)	炙りえだまめ	32,000 ルピア (305 円)
きも		ピリ辛きゅうり	
砂肝		ウズラのミニ天ぷら	38,000 ルピア (362 円)
ねぎま	とりどーる風 大学芋		
つくね	タコの唐揚げ		
プチフライドポテト串	26,000 (248 円)	鶏のから揚げ	45,000 (429 円)
ナス串		チーズ 揚げワンタン	48,000 (457 円)
ズッキーニ串		チキン南蛮	50,000 ルピア (476 円)
トマトチーズ串		焼きそば目玉焼きのせ	55,000 ルピア (524 円)
しいたけ串		オム焼きそば	65,000 ルピア (619 円)

※ 為替レート 1円=105ルピアにて換算、価格は税込み

以 上