

「博多うどん」うどん文化の熾烈なる戦い

関東にもうどんとっても文化の浸透か？

最近、車で走っていたら九州では有名なドライブインのうどん屋「WEST」が開店していました。急激に店舗展開しているようです。ロードサイド戦略のようです。

九州が実家でしたから、なつかしくて入ってみました。

「博多のうどん」の味！

なつかしい味です。

うどんは腰がなくやわらかい。

だしは薄味で、少し甘ったるい！のが特徴です。

「はなまる」の讃岐うどんとは違って、関東の人に受け入れられるのか？

興味深々です。

ロードサイドの店では、「はなまる」が苦戦中みたいです。

私なりの観測では、

1. 四国とは違ってうどんが間食ではない。
2. カウンター方式とはいえ、天ぷらなど揚げたてではないから美味しさ半減。
3. 繁華街の中では繁盛しているが、ちょっと一息という気分ではない。

さて、「WEST」ではどうなのか？

1. 天ぷらなどは注文あつてからの揚げたての差別化戦略
2. レジ横におでんが90円、それも具が大きいぞ。
3. 水曜日は半額金権戻し
4. メニューが豊富

たまたま寄った際のお客の声。

「このごぼう天うどん、おいしいと言われてきたんだけど！」

「安くておいしいね」

「お子様うどん、安くていいね！」

なるほど、こども連れ、中高齢の人、がターゲットか？

そして労働者向けにどんぶりもの・セットものも充実。

<コメント>

皆さんも「一度、見かけたら寄ってみて下さい！」

うどん文化が関東にも浸透するか？

コンビニから始まった「おでん」が、進化していく姿。

ヒントはいろいろな処にあるんですね。

うどんは讃岐もおいしいけど博多も、よかよ！

ラーメンの次はうどん。熾烈なる戦いをじっくり観察しましょう。