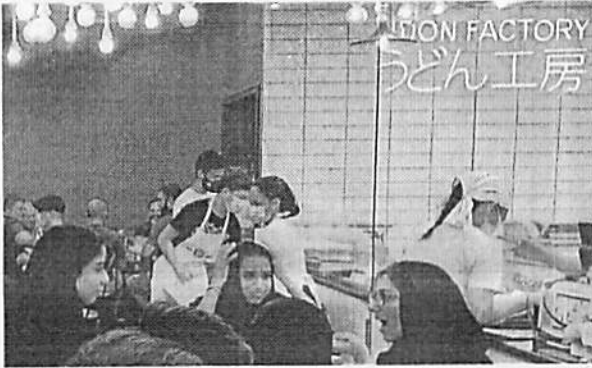


多くの客でにぎわう店内=7月、ドバイ (共同)



開店した「MARU UDON」  
共同オーナーの弁護士クリストファ  
ー・ガンソンさん(39)は「日本風で  
はなく日本のうどん」にこだわる。  
和歌山の高校、京都の大学に留学経  
験があり「おいしく、安く食べたい」。

# ドバイ初うどん専門店

アラブ首長国連邦(UAE)の主要都市ドバイに7月、うどんの専門店がオープンした。店で毎日製麺する本格的な味わいと、立ち寄りやすい低価格帯が魅力だ。オーナーによると、うどん専門店がドバイ初。イスラム教の戒律で口にできない食材を避ける工夫を加え「世界中で受け入れられる」と意気込む。

### 店で毎日製麺、イスラム向けに食材工夫

## 日本に留学経験の男性経営

自分で店を出すしかない」と考えたという。  
価格を抑えるため、食材は日本からの輸入に頼らず、なるべく現地調達する。ドバイは外食の値段が高いが、1杯25ディルハム(約720円)から提供。欧米系の家族連れや、全身を覆う伝統衣装「アバヤ」姿の女性らが席を埋め、上々の滑り出しだという。  
イスラム教徒に合わせ、アルコール分を含まないしょうゆなどを使用。うどんに使う他の食材は問題がなく、ガンソンさんは「どこでも作れる普遍性がある」と話す。今後はイラクやサウジアラビア、スリランカで出店を計画している。

千葉県出身の日本人シェフ本郷真矢さん(45)によると、小麦粉にタピオカ粉を混ぜて出したもちもちとした弾力が自慢だ。ゆでたての麺に濃いつゆをかけた「ぶっかけうどん」(25ディルハム)を注文したパキスタン人のアナリスト、アサン・アリさん38は「かつて日本に行った時に食べたような味」と満足げ。  
3日連続で訪れたという現地駐在の会社員小林淳さん(50)は「生麺ならではのコシがある。ドバイの日本料理店でうどんを食べると倍以上の値段がするのでありがたい」と笑顔だった。  
(ドバイ共同)



おすすめのカレーうどんを持つオーナーのガンソンさん=7月、ドバイ (共同)

9月2日 神戸新聞 夕刊分

心の底から「～したい」 感じるからこそできる仕事を  
天職というべきか、もちろん仕事なのでビジネスにせねば  
ならないが、根本に「愛」があってこそかと。  
日本の良さを知らしめられる良い機会にしたいものです。