

「にっぽん、グルメ街道」10月30日にリニューアルオープン 「香川 さめき麺業」が加わり、ついに完成！

■開業記念！先着1,926名様に人気商品をプレゼント

■各店舗にて「にっぽん、グルメ街道」完成記念メニューを期間限定でご提供

東京ステーション開発株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：谷津剛也、以下 東京ステーション開発)は、10月30日(火)、当社が運営する商業施設「東京駅一番街」の人気ゾーン「にっぽん、グルメ街道」をリニューアルオープンいたします。

この度出店する、「香川 さめき麺業」は、1926年創業の「香川屋」から3代90年に渡り受け継がれる、美味しいうどんの代名詞として親しまれている四国地域を代表するうどん店です。

また今回、四国地域の店舗が加わることで、全国各地から郷土色豊かな名店を集めた「にっぽん、グルメ街道」が遂に完成いたします。

開業を記念し、「香川 さめき麺業」では、前身の「香川屋」を創業した1926年にちなみ、ご来店いただいた先着1,926名様におみやげで一番人気の「カレーうどん」をプレゼントします(※お1人様1つまで、なくなり次第終了)。また「にっぽん、グルメ街道」各店舗では期間限定で様々な記念メニューをご用意し「にっぽん、グルメ街道」のリニューアルオープンを盛り上げます。

ますますバラエティに富んだ味覚を揃え、進化する「東京駅一番街」にどうぞご期待ください。

■新規店舗概要

名称：「香川 さめき麺業」

席数：59席

概要：1926年創業の「香川屋」から続く3代90年の歴史ある老舗。その日の気温や湿度で生地的配合や練り具合に気を配り、人の力で踏み延ばすことで機械では出せない「こし」や「粘り」を生み出すなど、手打ちうどんの伝統を大切にきたこだわりの製法で作られた味は、美味しいうどんの代名詞として親しまれている。

営業時間：10:00~23:00

店舗ロゴ：



代表的なメニュー：



＜オリーブ鶏天ぶっかけ＞ **※東京限定**

香川県小豆島名産のオリーブを飼料に育った「オリーブ地鶏」を、特製ダレに漬け込み天ぷらに。さめきうどんとの相性が絶品の一杯！



＜瀬戸内海えびかき揚げぶっかけ＞ **※東京限定**

瀬戸内海の流れの速い潮にもまれ、豊富な餌を食べて育った「地えび」を贅沢に使い、かき揚げに。濃厚な海老の味わいがダシとよく絡む一杯！



<名物骨付鳥>

皮はパリッと、肉汁ジュワッ。讃岐うどんに次ぐ香川県のご当地グルメ。一本まるごと、お試しを！

店舗外観（イメージ）：



■開業キャンペーン

10月30日（火）より、前身の「香川屋」が創業した1926年にちなみ、ご来店いただいたお客様 先着1,926名様に、おみやげで一番人気の「カレーうどん」をプレゼントいたします。

※お1人様1つまで、なくなり次第終了



■「にっぽん、グルメ街道」概要

名称： にっぽん、グルメ街道

場所： 東京駅八重洲南口地下1階（東京駅一番街 地下1階南通り）

店舗： 「諸国 ひものと」「鹿児島 黒かつ亭」「博多かねふく ふく竹」

「広島 電光石火」「富山 白えび亭東京駅店」「香川 さめき麺業」

「横濱 崎陽軒」「仙台牛タン炭火烧「杜」」「函館立喰い寿司函太郎」

概要： 北は北海道から南は九州までの全国各地から、郷土色豊かで、かつ地元での知名度も高い名店が揃うエリア。様々なシーンで名店の味を楽しめ、東京初出店や新業態など“初めて”を楽しめるのも魅力。



■店舗位置図



店舗に関するお問い合わせ

東京ステーション開発（株）営業部営業課 大橋・中村

Tel : 03-3210-0066 Fax:03-3210-0067 E-mail:eigyo-0@tokyoeki-1bangai.co.jp

「にっぽん、グルメ街道」完成記念 新メニューの期間限定販売について

「にっぽん、グルメ街道」の完成を記念して、現在営業中の店舗でも新メニューを期間限定で販売いたします。
※提供期間は各店舗により異なります。

<店舗名> 「諸国 ひものと」



<店舗概要>

こだわりの干物や、日本の発酵食を取り入れた料理が味わえる和食店。朝、昼は定食を、夜は各地の珍味、逸品料理と共に、日本酒をはじめとした和酒を愉しめるお店。

<提供期間> 10/1 (月) ~12/31 (月)

<新メニュー>



夕食)赤魚の粕漬
昼食)赤魚の粕漬定食

<店舗名> 「鹿児島 黒かつ亭」



<店舗概要>

厳選した黒豚を使用し、特有の旨味・甘味を引き出すためにじっくり熟成。旨味・食感・柔らかさを追求した黒豚とんかつ専門店。

<提供期間> 10/22 (月) ~12/25 (火)

<新メニュー>



黒豚カツカレーのチーズのせ

<店舗名> 「博多かねふく ふく竹」



<店舗概要>

博多の老舗明太子メーカー「かねふく」の飲食業態。「かねふく」の明太子をふんだんに使用している、名物の明太もつ鍋の他、九州の素材を活かした郷土料理が特徴。

<提供期間> 10月下旬~12/20 (木)

<新メニュー>



明太丼御膳

<店舗名> 「広島 電光石火」



<店舗概要>

ソース、生地、キャベツ等素材にこだわった美しいオム包み風お好み焼きで「ミシュランガイド広島2013特別版」にも掲載。

<提供期間> 10/31 (水) ~12/25 (火)

<新メニュー>



めんたいチーズ

<店舗名> 「富山 白えび亭東京駅店」

富山 白えび亭

<店舗概要>

富山湾でのみ水揚げされ、その希少性と美しさから「富山湾の宝石」と呼ばれる白えび。その白えびを贅沢に使った元祖白えび天丼や白えびの甘みと食感が堪能できる刺身もおすすめです。

<提供期間> 10月下旬～仕入れにより終了時期未定

<新メニュー>



北陸三味海鮮丼

<店舗名> 「横濱 崎陽軒」

横濱 崎陽軒

<店舗概要>

明治41年創業の崎陽軒。シウマイのおいしさの秘訣は、豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味。

<提供期間> 10/20 (土) ~12/31 (月)

<新メニュー>



祝 完成記念 シウマイ全種盛りセット

<店舗名> 「仙台牛タン炭火烧「杜」



<店舗概要>

炭火で調理する仙台牛タンの専門店。お店自慢の厚切り牛タン焼は、舌先を一切使わず、厳選された部位のみを1枚1枚丁寧に手作業で調理したこだわりの一品。

<提供期間> 10/1 (月) ~12/31 (月)

<新メニュー>



和牛の串焼き

<店舗名> 「函館立喰い寿司函太郎」



<店舗概要>

上質で大ぶりのネタと小ぶりのシャリのバランスが絶妙です。ネタは、函館から直送の魚介類をはじめ、旬のネタを全国から厳選しています。

<提供期間> 10/22 (月) ~12/31 (月)

<新メニュー>



北海道づくし