

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年7月8日  
東京ステーション開発株式会社

年間約 200 万人が訪れる「東京ラーメンストリート」が 14 年ぶりのエリア拡大！！

**全国のご当地ラーメンを東京駅で味わえる  
「ご当地エリア」が 8 月 7 日（木）に誕生！**

**新たに 2 店舗がオープンし、10 店舗へ大幅拡大**

**1 店舗目は、“煮干ラーメンといえばひらこ屋”として高い評価を誇る  
青森の名店「津軽煮干 ひらこ屋」に決定！ここでしか食べられない限定メニューも登場**

東京を代表するラーメンの名店が集まる東京駅の人気ゾーン、東京駅一番街地下 1 階「東京ラーメンストリート」は、2025 年 8 月 7 日（木）に、全国のご当地ラーメンを東京駅で味わえる「ご当地エリア」を設け、新たに 2 店舗をオープンいたします。これにより、本ゾーンは全 10 店舗へと拡大します。



東京駅一番街は、2025 年 4 月に開業 20 周年を迎えました。中でも地下 1 階の「東京ラーメンストリート」は、年間約 200 万人ものお客様にお越しいただき、東京駅一番街を代表する人気ゾーンとして親しまれています。

この度、開業 20 周年を記念し、さらに多くのお客様に愛される施設を目指した新たな取り組みとして、「東京ラーメンストリート」に「ご当地エリア」が誕生いたします。本エリアの誕生は、2021 年 7 月から約 25 か月にわたって開催した大型企画「ご当地ラーメンチャレンジ」を通じて、施設としてご当地ラーメンの魅力と力強さを実感したこと、さらに企画終了後も復活を求めるお客様のお声を多くいただいたことにより、実現いたしました。

1 店舗目として、青森の名店「中華そば ひらこ屋」が、“伝統と進化の追求の一杯を”をコンセプトに、「津軽煮干 ひらこ屋」としてオープンします。地元では“津軽の煮干ラーメンといえばひらこ屋”として高い評価を誇る、実力派店舗です。看板メニューの「こいくち煮干（コク照り完熟玉子入り）」では、濃厚で奥深い煮干の旨味をお楽しみいただけます。また、東京駅でしか食べられない「辛煮干 TYPE-T」もご用意。4 種の異なる辛味素材をブレンドした刺激的な一杯です。

同日に開店する 2 店舗目の詳細については、今後発表予定です。どうぞご期待ください。

## ◆青森煮干ラーメン「津軽煮干 ひらこ屋」

青森ラーメンの代名詞ともいえる煮干ラーメン。中でも圧倒的な人気を誇るのが、青森市の名店『中華そば ひらこ屋』です。2005年の創業以来、地元で愛され続ける、煮干ラーメンのスペシャリストであり、2022年の東京ラーメンストリート「ご当地ラーメンチャレンジ」第5弾の出店時には約6.4万人が訪れるなど、東京でもその実力を証明しました。

今回、「伝統と進化の追求の一杯」をコンセプトに掲げ、『津軽煮干 ひらこ屋』として、東京ラーメンストリートに常設店舗をオープン。看板メニューである「こいくち煮干（コク照り完熟玉子入り）」は、煮干の旨味を極限まで引き出したスープに、東京ラーメンストリート店舗オリジナルで、もちりとした食感の特製中太麺を合わせた一杯です。パンチの効いた煮干と油の少ないスープは、重厚感がありながらも後味はすっきりとした味わいが楽しめ、老若男女問わず多くのファンに支持されています。

さらに今回は、東京駅限定の「辛煮干 TYPE-T」もご用意。濃厚な煮干スープをベースに、4種の異なる辛味素材をブレンドすることで、辛味だけでなく旨味も強調された、刺激的な味わいをご堪能いただけます。

煮干ラーメンの常識が変わる、青森愛があふれた圧巻の一杯をぜひご賞味ください。

### 【商品情報】



#### 看板メニュー

#### 「こいくち煮干（コク照り完熟玉子入り）」/1,130円（税込）

平子煮干を中心に4種類の煮干を「三段仕込」で炊き上げた濃厚スープ。合計50kg以上の煮干を使用し、香りと旨味の層が重なり合う奥行きある味わいを実現している。麺は内麦と外麦を独自に配合した特注の中太麺を使用し、かん水を抑え、小麦本来の甘味ともっちりとした食感が濃厚スープと絶妙にマッチ。チャーシューには国産豚モモ肉を使用し、「ウチモモ」「ランプ」「ナカセン」といった部位ごとに調理法を変えることで、それぞれの旨味を引き出した。さらに、煮干出汁で炊いた結びメンマや、2日間自家製タレに漬け込んだ完熟煮玉子をトッピングし、細部までこだわった一杯に仕上げている。



#### 東京ラーメンストリート限定メニュー

#### 「辛煮干 TYPE-T」/1,380円（税込） ※1日20杯限定

「こいくち煮干」と同様の濃厚な煮干スープをベースに、「赤唐辛子一升漬け」「清水森なんばのペースト」「煮干麻辣ナッツ」「ナンバ味噌」といった4種の異なる辛味素材をブレンド。一口吸れば辛さだけでなく、風味・香り・奥行きのある旨味がお口全体に広がる。青森の伝統を受け継ぎながら、刺激的な味わいで進化させた、東京駅でしか味わえない一杯。

■座席：30席

■営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30）※営業時間は変更となる場合がございます。



### 【「津軽煮干 ひらこ屋」三上 玲 店主コメント】



前回、東京ラーメンストリートのご当地ラーメン枠で「せたが屋」前島社長のご縁で出店し、地元青森のひらこ屋の味を提供させていただいた結果、沢山のお客様にご支持いただき、改めて煮干の凄さを実感しました。

津軽煮干はまだ認知されていない方も多いと思いますが、煮干、焼き干しの文化や良さ、麺の雰囲気をご堪能していただけたらと思います。是非この東京ラーメンストリートで津軽煮干の「癖になる」を体感していただきたいです。

## ◆東京ラーメンストリート詳細

名称：東京ラーメンストリート

場所：東京駅八重洲南口地下1階（東京駅一番街 地下1階）

店舗：「東京煮干し らーめん玉」「そらのいる NIPPON」「塩らーめん専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式 純」「六厘舎」  
 「東京駅 斑鳩」「味噌麺処 花道庵」「家系ラーメン 革新家 TOKYO」「津軽煮干 ひらこ屋」

※ご当地エリアに開店する2店舗目は、今後発表予定です。

H P : <https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/ramen/>

## ◆店舗位置図

※8月7日(木)以降



※写真・イラストはイメージです。なお、内容は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※最新情報については、東京駅一番街ホームページをご確認ください。

URL : <https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/news/>