

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2022年9月20日
東京ステーション開発株式会社

「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」

第5弾は青森の有名店「中華そば ひらこ屋」が東京初出店！

〔開催期間〕2022年10月5日（水）～2023年1月16日（月）（予定）

第4弾 石川「金澤濃厚中華そば神仙」は9月27日（火）まで！



「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」は、昨年7月15日に東京ラーメンストリート初の期間限定店舗としてオープン。神奈川『支那そばや』がオープニングを飾り、熊本『天外天』、栃木『麺屋ようすけ』と続き、第4弾となる石川『金澤濃厚中華そば神仙』も残すところ約1週間となりました。そしていよいよ10月5日（水）からは第5弾青森『中華そば ひらこ屋』がバトンを繋いでいきます。今後も全国のご当地ラーメンを約100日ずつ、第7弾まで期間限定でお楽しみいただけます。

ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリートで全国のご当地ラーメンを第7弾まで展開！



◆ 第5弾店舗『中華そば ひらこ屋』

青森のラーメン＝煮干しラーメン。その中でも複数グルメサイトで人気NO.1に君臨！
地元で愛される煮干しラーメンのスペシャリスト「中華そば ひらこ屋」が東京初出店！

■ 出店期間：2022年10月5日（水）～2023年1月16日（月）（予定）

■ 座席：20席

■ 営業時間：11：00～23：00（L.O 22：30）

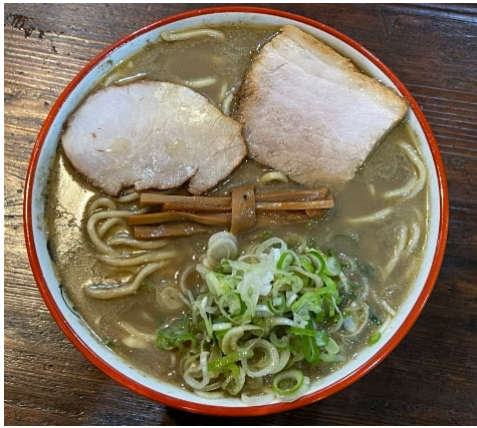
※都合により営業時間が変更となる可能性があります。

■ 『中華そば ひらこ屋』店主コメント



今回東京初出店となります。平素よりご支持いただいておりますお客様には改めて感謝申し上げます。コロナ禍で青森に来る機会が難しい中、地元青森の味を是非頂いて欲しいと思い今回せたが屋さんよりご縁を頂戴し出店をさせていただくこととなりました。青森の津軽煮干しラーメンはまだ認知されていない方も多いと思いますが、古くから食べ慣れている煮干し、焼き干しの良さや麺の雰囲気堪能して頂けたらと思っております。このような世相でも来店されるお客様への感謝の気持ちを東京ラーメンストリートの地で伝えられたら嬉しいです。皆様からの活力を地元青森でも活かせる様頑張ります。（三上 玲）

■ 商品情報



○濃口煮干しそば

【商品の特徴】

〈スープ〉

厳選 4 種類の煮干しを使用し、3 回に分けて仕込む事により味に深みと重層性のある“癖になる”出汁が出来上がる。ひらこ屋の代名詞「平子鰯」は鳥取県境港限定で、ラーメン 1 杯辺りの煮干し使用量は約 80g 以上。

〈トッピング〉

チャーシューに使用される豚は国産銘柄豚を使用し、モモの部位(内モモ、外モモ、しんたま、すね)ごとに調理法を変え、それぞれの特性を活かしたチャーシューを楽しめる。メンマは煮干し出汁でじっくり炊いた特製メンマを使用している。

〈麺〉

煮干しの出汁を活かすため、極力かん水を抑え、内麦・外麦 2 種類の小麦を使用する事により独自の歯応えともっちり感、甘味と風味を感じる仕上がりを実現。

青森への愛情が詰まった「ひらこ屋」渾身の一杯を是非ともご堪能下さい。

■ 株式会社せたが屋 前島司氏コメント



青森出張の際は必ず立ち寄る大好きなお店です。

店主の三上さんとは交流もあり、ラーメンの話でいつも盛り上がります。当初三上店主は地元での出店にこだわっていましたが、是非この美味しいラーメンを 1 人でも多くの方に味わって頂きたいと思い、ご当地ラーメンチャレンジの趣旨を理解して頂き口説き落としました。

東京でこのラーメンを楽しめるのは非常に貴重な機会となります。

青森の代表のご当地ラーメンは煮干しラーメンですが、ひらこ屋は伝統を守りつつも革新も備えているラーメンです。それはラーメンの盛り付け方、スープもさっぱりから濃厚、背脂までバリエーションを持たせて青森のご当地ラーメンを幅広く楽しませてくれます。これだけ食べる事にワクワクさせられるお店も中々ありません。

三上店主もお店に立ち、ラーメンの進化に手を休めない姿勢が非常に頼もしく、安心感を感じる一杯です。

■ 「中華そば ひらこ屋」店主：三上玲氏 経歴・エピソード

1974 年生まれ。青森市出身。子供の頃はラーメンが苦手であったが、人気ラーメン店でアルバイトをしたことをきっかけに様々な地域のラーメンを味わい、初めてラーメン自体に興味を持ち店長を任されるまでになる。

その中、母親が病に倒れ闘病生活を見守ることに。亡き母との「一緒にラーメン屋をやろう！」という夢を実現させるため研究を重ね、2005 年に煮干しを使用した「自家製麺中華そば ひらこ屋」をオープンする。「ひらこ屋」は行列ができる人気店へと成長し 2007 年に「麺屋 らいぞう」、2018 年に「中華そば ひらこ屋 毘ざし」をオープン。

現在、青森を代表する煮干しラーメン店となり絶大な人気を誇る店舗となっている。

◆ 「東京ラーメンストリート」概要

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」「ソライロ・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」「つじ田 味噌の章」「東京駅 斑鳩」「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」

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

◆ 店舗位置図



※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。

※東京駅一番街ではお客様ならびに従業員の健康と安全確保の観点から、感染拡大防止対策に取り組んでおります。お客様にはご不便をおかけすることもございますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルス感染症の影響により臨時休館や営業時間の変更がございます。

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/>