

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2021年6月28日
東京ステーション開発株式会社

総実施期間 25 か月に及ぶ過去最長の大プロジェクト！
東京ラーメンストリートに初の期間限定店舗が登場！

「ご当地ラーメンチャレンジ」開幕！

〔開催期間〕 2021年7月15日（木）～2023年8月31日（木）（予定）

東京を中心とする名店が集まる東京駅の人気ゾーン、東京駅一番街 東京ラーメンストリートに、2021年7月15日（木）、初の期間限定店舗『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』がオープンいたします。本店舗は、全国の有名店に行きたくても行けない、食べたたくも食べられない今だからこそ、「遠出をせずとも東京の玄関口である東京駅で全国の名だたる名店の味を気軽に味わっていただきたい」という思いから立ち上がったプロジェクトになります。

東京ラーメンストリートはこれまで「東京を中心とする名店」が集まる場所というコンセプトで運営してきましたが、その枠を広げ、日本各地の名店の味を東京にいながらも楽しめる場所として新たな楽しみ方をご提供いたします。



←キャンペーンロゴ

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展開！



名 称：ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート

コンセプト：全国の有名店に行きたくても行けない、食べたたくも食べられない今だからこそ、「遠出をせずとも東京の玄関口である東京駅で全国の名だたる名店の味を気軽に味わっていただきたい」という思いから、東京ラーメンストリートでは初のチャレンジとなる期間限定店舗を展開していきます。全国のご当地ラーメンを約 100 日ずつ、第1弾～第7弾まで期間限定でお楽しみいただけます。今後は東京初上陸の名店やラーメン史を語る上では外すことの出来ないご当地の名店が登場予定。ぜひご期待ください。

営業時間：10:30～23:00(L.O 22:30)

席数：20席

◆ 第 1 弾店舗『支那そばや』

第1弾【2021年7月15日（木）～11月4日（木）】は、ラーメン史を語る上では絶対に外すことができない名店、「ラーメンの鬼」の異名で知られた故・佐野実氏が創業された『支那そばや』（神奈川県横浜市戸塚区）が「ご当地ラーメンチャレンジ」のオープニングを飾ります。

■ 出店者情報



○ 醤油らぁ麺

【商品の特徴】

- ・ 麺に使用する小麦は生前、佐野実氏が長年の夢とまで言い、収穫量の問題で使用することが出来なかった「春よ恋」の中でも入手不可能とまで言われる「北海道美瑛産」を使用。
- ・ 醤油ダレは醤油発祥の地「紀州」で百年を超える蔵元の「天然醸造丸大豆醤油」や「天然醸造丸大豆生揚げ醤油」など複数種をブレンド。
- ・ 完成までに3日かかるスープに使用される食材は、三元豚、金華豚のゲンコツにラーメン専用地鶏「山水地鶏」、日本三大地鶏の「名古屋コーチン」、滋賀の希少地鶏の「淡海地鶏」の丸鶏とガラを使用する他、希少食材を惜しげもなく使用。
- ・ すべての素材が主張しすぎず、幾重にも折り重なり、高い次元で融和したラーメンをぜひご堪能下さい。

■ 『支那そばや』店主コメント

飲食店としてコロナ禍の甚大な被害を受ける中、あらためてお客様あつてのラーメンだと再認識しております。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。

この度は、せたが屋さんから東京ステーション開発様の企画意図を伺い、オープニングの第1弾として出店をさせていただくこととなりました。佐野は生前『お客様へのお礼は味で返す』と申しておりました。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、皆様と共に、明日への元気と活力と一緒に味わいたい。そしてそれが何かしらの恩返しとなればと思っております。(佐野 しおり)

◆ 「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」協力 前島司氏

今回、全国各地のご当地有名ラーメン店と東京ラーメンストリートを繋ぐ橋渡し役として、東京の人気ラーメン店「せたが屋」の代表である前島司氏にご協力をいただきました。



■ 前島氏コメント

未曾有の感染症に端を発した影響は、様々な業種、業界を超え甚大な被害となっております。「行きたくても行けない場所、食べたくても食べられないモノ、逢いたくても逢えないヒト」がある。その折、今回の東京ステーション開発様の企画意図を伺い、私たちが少しでもお役にたてることがあればとお手伝いをさせて頂くこととなりました。様々な人が行き交う日本を代表する東京駅。人と人を繋ぐ場所であった東京駅。この地と全国のご当地有名ラーメン店を繋ぐ橋渡し役として微力ながら貢献させていただき、来店されるお客様が少しでも幸せを感じていただくことができれば幸いです。(前島 司)

◆「東京ラーメンストリート」夏のオススメ商品

2009年6月に、「東京で真っ先に食べたいお店」をコンセプトに、当時、東京・大崎の行列店として有名だった「六厘舎」をはじめ、4店舗で開業。その後、「1週間通っても飽きない」をコンセプトに様々なジャンルのラーメンを揃え、全8店舗でグランドオープン。2019年には10周年を迎え、「ALL BE HAPPY!」をテーマに、東京ラーメンストリートからラーメンを通じて大きな夢や幸せを世界中へ伝えていきます。

催事店舗に加え、「東京ラーメンストリート」では、期間限定商品やオススメ商品を取りそろえてみなさまのご来店をお待ちしております。

店舗名	イメージ写真	メニュー	価格(税込)	オススメのポイント
		東京煮干し らーめん玉 特製濃厚とろりそば	1,100円	6月28日に新登場！ 鶏の旨味がつまった濃厚スープに数種類の煮干しを合わせて作る一杯はまさに「鶏と煮干しの黄金比」です。
		ソライロ・NIPPON 冷たい煮干しの潮ラーメン	980円	今年も販売！毎年販売している煮干しの塩ラーメンを潮ラーメンとしてブラッシュアップしました。 極上いりこをふんだんにつかった味わい深いスープをぜひお召し上がりください！ ※2021年8月31日まで（予定）
		六厘舎 生七味つけめん	990円	六厘舎史上最高の一品！つけめんの概念が変わる！ 旨味の極みを追求した六厘舎オリジナルブレンドの生七味で、十種の素材を使った贅沢な味わい。辛味が苦手な方にも、是非お試しください。 ※終売の可能性がございますので、予めご了承ください。
		塩らーめん専門 ひるがお 冷たい濃厚塩ラーメン	1,000円	豆乳ベースのスープがヘルシーながらも食べ応え十分。 1日30食限定のひるがお東京ラーメンストリート店限定品です。 ※大盛りは不可 ※2021年8月31日まで（予定）
		とんこつらーめん 俺式純 サマーカレーとんこつの混ぜそば	880円	スパイスが効いたキーマカレーとフレッシュサラダのコンビネーションが堪らない！ 俺式この夏イチオシの一杯。 ※2021年8月31日まで（予定）
		つじ田 味噌の章 味玉辛味噌らーめん	1070円	山形のご当地ラーメンをヒントにした一品。「だるま」という辛味噌をスープに溶かしながら食べることで好みの辛さで召し上がれます。もう一つの特徴の青のりの風味がとてよく合います。夏の暑さに辛いメニューが欲しい方々にオススメの一品です。
		東京駅 斑鳩 海老ビスクませそば	850円	東京駅一番街15周年記念グルメフェスタで大好評だった「うにソースつけ麺の海老ビスク・リゾットつき」での海老ビスクを応用し、ませそばに仕上げました。 贅沢な旨味、蒸りあふれるバランスの良い一杯をお楽しみください。 ※販売時間14時～18時 ※終売の可能性がございますので、予めご了承ください。

※予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※メニューの提供数や提供時間は、店舗によって異なります。

◆「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

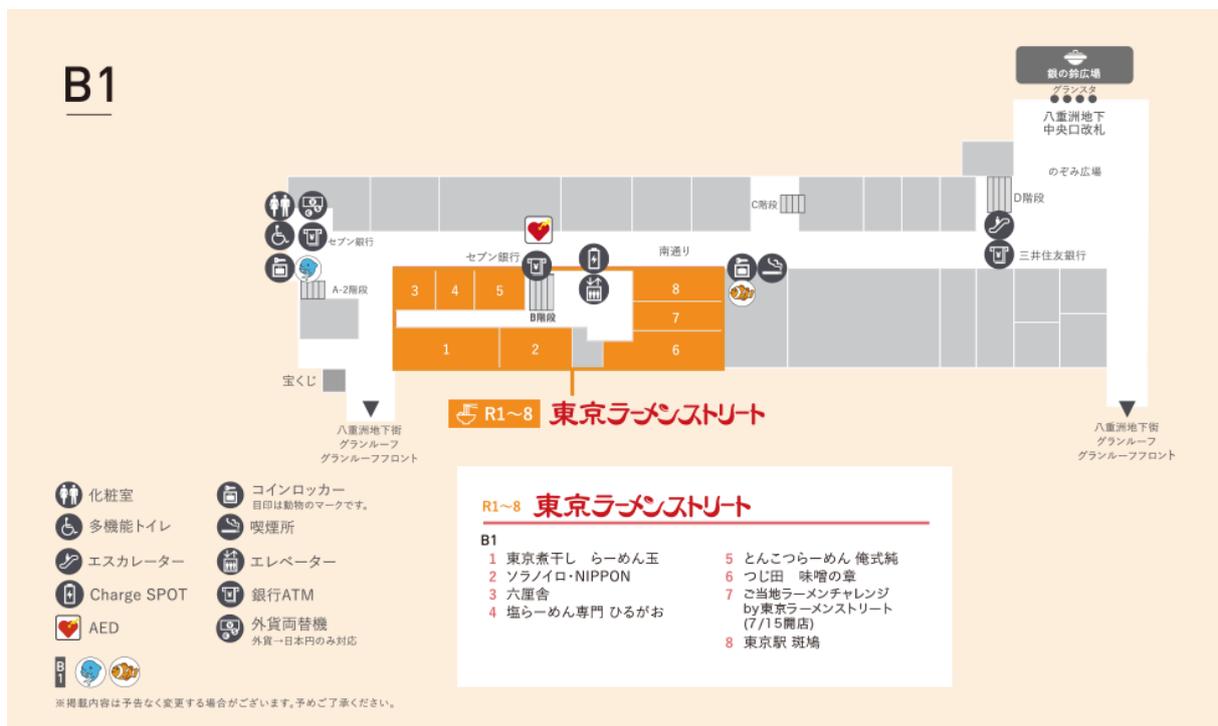
場所：東京駅八重洲南口地下1階（東京駅一番街 地下1階）

店舗：「東京煮干し らーめん玉」「ソラノイロ・NIPPON」「六厘舎」「塩らーめん専門 ひるがお」

「とんこつらーめん 俺式純」「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」

H P : <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/news/>