

東京駅一番街「東京ラーメンストリート」 6/18 リニューアルオープン

東京駅八重洲側の商業施設「東京駅一番街」地下1階の「東京ラーメンストリート」が、平成27年6月18日（木）にリニューアルオープンします。

麺、スープ、具のすべてに野菜を使用した『ベジソバ』を提供する「ソラノイロ・NIPPON」と、食材の魅力を極限にまで引き出したスープの『中華そば』を提供する「東京の中華そば ちよがみ」の2店舗がオープン！ より一層バラエティ豊かになる「東京ラーメンストリート」に、ぜひご期待下さい。

1. 新規店舗概要

店舗名	主な種類	席数
ソラノイロ・NIPPON	ベジソバ	29
東京の中華そば ちよがみ	醤油	25



ソラノイロ・NIPPON



東京の中華そば ちよがみ

※新規店舗の詳細については、【別紙1】をご参照ください。
※現在営業中の店舗については、【別紙2】をご参照ください。

2. リニューアルオープン日

平成27年 6月18日（木）

3. リニューアルオープン記念 新メニューの期間限定販売について

リニューアルオープンを記念して、現在営業中の店舗においても、新メニューを期間限定で販売します。※新メニューについては、【別紙2】をご参照ください。

4. プレス向け内覧会の開催について

日 時：平成27年6月16日（火） 11時00分～16時00分（受付10時30分～）
場 所：JR東京駅 八重洲南口地下1階
東京駅一番街「東京ラーメンストリート」
内 容：新規2店舗における試食、撮影等
※内覧会の詳細については、【別紙3】をご参照ください。

☆☆☆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

Tel：03-3210-0066 Fax:03-3210-0067

E-mail: eigyo-0@tokyoeki-1bangai.co.jp

新規店舗詳細

<ロゴ>



<外観イメージ>



<代表メニュー>



『ベジソバ』

麺、スープ、具のすべてに野菜を使用し、野菜の甘みとうまみがたっぷり。250gの野菜が取れ、ヘルシーに美味しく食べられる一杯。

<店舗名>

ソラノイロ・NIPPON

<概要>

平成23年に麹町に1号店をオープンして以降、「ミシュランガイド東京2015」のビブグルマンに選出されるなど、数々の賞を受賞した「ソラノイロ」。

動物系の食材はもちろん、玉子や乳製品を使用しないビーガンの『ベジソバ』をはじめ、“唯一無二”のメニューを提供します。

<席数>

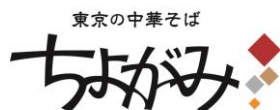
29席

『江戸式中華そば』



牛、豚、鶏、魚をバランスよく使ったスープの中華そば。東京ラーメンをベースに、ダシの旨みをしっかりと感じる、食べ応えのある一杯。

<ロゴ>



<外観イメージ>



<代表メニュー>



『東京駅 醤油 中華そば』

鰹節と昆布から美味しいダシの部分のみを抽出し、コクと香り溢れる醤油ダレが完成。鶏のクリアなスープと、すすり心地の良い麺をお楽しみください。

<店舗名>

東京の中華そば ちよがみ

<概要>

名店『斑鳩』の坂井氏が手掛ける初のセカンドブランド。“その日の気分合った、お好みの中華そばを楽しんでいただく”がコンセプト。食材の魅力を極限まで引き出したスープと、すすり心地の良い麺は、親しみがありながら上質で現代的な中華そば。

日本の伝統が生み出す、至極の一杯です。

<席数>

25席

『塩 中華そば (煮玉子のせ)』



魚介系食材の美味しいダシのみを抽出し、あっさりしながらも、海のコクと香り豊かな中華そばです。

※商品名は変更になる場合がございます。

リニューアルオープン記念 新メニューの期間限定販売について

東京ラーメンストリートのリニューアルオープンを記念して、現在営業中の店舗でも新メニューを期間限定で提供します。

<期間> 平成27年6月18日(木) ~ ※終了時期は店舗により異なる

六厘舎

<店舗概要>

言わずと知れたつけめん界のカリスマ。濃厚スープに太麺というスタイルを築き上げた日本屈指の行列店。

<主な種類>

豚骨魚介つけめん

<席数>

26席

<新メニュー>



担々つけめん
(7月17日まで)

六厘舎初の限定つけめん。六厘舎の濃厚スープに、厳選されたスパイスをブレンドした本格的な担々スープが極太麺によく絡む。

塩専門 ひるがお

<店舗概要>

環七で行列のできる有名店「せたが屋」ブランドの塩ラーメン専門店。国産小麦の全粒粒とモンゴルのかん水を使った麺、厳選食材からコクと旨みを引き出したスープが絶品。

<主な種類>

塩

<席数>

22席

<新メニュー>



土佐柚子の冷し麺
(8月31日まで)

高知県の柚子を使った清涼感溢れる冷たいラーメン。具材に玉子焼きやチャーシュー、キュウリがたっぷり盛られ、食べ応えも十分。

1日限定30食

14時から販売開始

東京駅 斑鳩

<店舗概要>

動物系スープと魚介系スープをブレンドしたバランスの良いスープが特徴の東京を代表する名店。

<主な種類>

豚骨魚介

<席数>

24席

<新メニュー>



塩 本枯れ鰹ら一麺
(7月18日まで)

あっさりしつつも、薫り高くコクのある塩ラーメン。食欲のない時でも楽しめる鰹節の風味を効かせた一杯。締めめに、ご飯を入れたおじやも絶品。

14時~19時限定

※新メニューの終了時期は予定です。

東京タンメン トナリ

<店舗概要>

タンメンブームをつくった先駆店。厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取量350gが1杯で摂取できる。

<主な種類>
タンメン

<席数>
28席

<新メニュー>



**ピリ辛タンメン
with 六厘舎 焙煎黒七味**
(7月17日まで)

トナリの人気商品『ピリ辛タンメン』に「六厘舎」の焙煎黒七味を添えてご提供します。

仙台牛タンねぎ塩ラーメン 崙蔵

<店舗概要>

東京葛西の名店「ちばき屋」の店主、千葉氏の最初で最後のセカンドブランド。すべてのメニューを牛タンにこだわった、牛タンラーメン専門店。

<主な種類>
牛タンねぎ塩

<席数>
31席

<新メニュー>



鯛潮らーめん
(7月19日まで)

生の鯛の頭・骨・鯛節で出汁をとった、すっきりとして上品なスープに、鯛の切り身からさらに旨みがとけだした、香り高い極上のラーメン。

1日限定50食

とんこつらーめん 俺式-純-

<店舗概要>

新進気鋭とんこつラーメンの名店。最高のバランスと旨さを追求した豚骨らーめんは、臭みがなく芳醇でまろやか。

<主な種類>
豚骨

<席数>
30席

<新メニュー>



やりすぎ煮干しラーメン
(8月31日まで)

究極に煮干しを効かせた濃厚な煮干し豚骨ラーメン。煮干しの旨味と豚骨のまろやかさがベストマッチ。

1日限定50食

※新メニューの終了時期は予定です。

店舗位置図

