



「横濱ラーメン あさが家 上野店」 満を持して2号店をオープン 年中無休 翌朝5時まで営業

「本格自家炊きスープの本物の家系ラーメン」を掲げて上野仲町通りの繁華街に電撃出店



オープン初日の暖簾を掲げるスタッフ。

「横濱ラーメン あさが家 上野店」（台東区上野2、TEL [03-6284-2494](tel:03-6284-2494)）が、2025年3月6日に上野2丁目仲町通り商店会の繁華街にオープンした。経営はTM商会（東京都）。「本格自家炊きスープの本物の家系ラーメン」をコンセプトに、じわじわと都内で認知度を上げてきた「あさが家」が、ファン待望の東京東部エリアの上野に進出。寒空の下、1時間前から順番を待つファンで長い行列ができ、行き交う通行人の目を止めていた。オープン初日、2日目の2日間限定で「各日200食限定 並ラーメン500円」イベントを行った。



「上野2丁目仲町通り商店会」の通りにはオープン前から行列が出来ていた。（写真 山中将希）

暖簾を掲げる18時ちょうどには、長い行列のファンらで通りを埋め尽くしていた。並んでいた約70名の前で、本店大将の菊地孝さんが「オープンに至るまでの道のりが長く、とても苦労した。しかし、その分しっかりと準備ができたのでスープには自信がある。上野店の作り手には、期待してほしい。『あさが家』のスープはお客様と一緒に成長していく。お店と作り手たちの将来が楽しみ」と新店長らへ労いとエールを送った。「地域に必要とされるお店作りを徹底し、更には、訪日観光客のお客様にも『あさが家』クオリティのラーメンを知ってほしい。日本の食文化であるラーメンの価値をさらに上げていきたい」とインバウンドを意識したコメントも。



初日オープン前に並んでいたファンに向けて挨拶をし、多くの拍手を受ける「あさが家」本店大将 菊地孝さん（右側）（写真 山中将希）

2025年3月

6 (木) 日
18:00~

ついに満を持して2号店

新 オ規 ブ

本格自家炊きスープの
本物の家系ラーメン。

職人が手間を惜しまず仕込んだスープをぜひご堪能ください！



横濱ラーメン

上野店

あさが家

年中無休

スープが熱くなり次第終了とさせていただきます

18:00~翌5:00
(中休み24:00~1:00)

営業時間は18時~翌朝5時 (0時~1時スープ調整のため休み)

「横濱ラーメン あさが家」の紹介

横浜家系ラーメンの総本山である「吉村家」直系の「本牧家」を系譜した「寿々毘家 本店」店長を経て40年近く家系ラーメン作りと向き合ってきた菊地孝さんが東京都杉並区のJR阿佐ヶ谷駅近くに「横濱ラーメン あさが家」（杉並区阿佐ヶ谷北1）を、2020年8月に創業した。東京都内の家系ラーメンの「あさが家」ブランドとしての認知度を少しずつ着実に上げ、2024年11月にネット配信ニュース「ねとらぼ」のランキング記事で「都内で一番美味しい家系ラーメン」で1位にランクインしたことも。



本店（杉並区阿佐ヶ谷北1）の外観。2020年8月に1号店として創業した。

「あさが家」のラーメンの紹介

いわゆるクラシカル / バランス系で濃厚でコクのある醤油豚骨スープ

- ・ 本格自家炊きスープが強み
- ・ スープとよく絡む「酒井製麺」の中太麺特注の杉印
- ・ 最上級クラスの素材を厳選した、こだわりのトッピング

瀬戸内産 海苔 / 岩海苔：色が濃く、艶があり、分厚くて香り高いのが特徴

瀬戸内産 健康青ネギ：シャキシャキとした歯応えはスープとの相性が抜群

ライス：国産コシヒカリ（11月ごろから1ヶ月くらいは新米を使用）

国産生ほうれん草 小松菜：良質な国産の生野菜を使用しています。



並ラーメン 1,000円（海苔、チャーシュー、国産生ほうれん草）



家系ラーメンのスープと絶妙な絡み具合を演出する「酒井製麺」の特注麺である杉印を使用。

上野という立地を選んだ理由

・上野駅は「アメ横」「上野公園」などがあり「東京」の玄関口である観光地として捉え、オフィスイーカーだけでなく、訪日観光客が多いことから、日本の食文化である「ラーメン」を進化させた「あさが家」クオリティを、世界中の方々に食べてもらえる願ってもないチャンスと感じた。



「独立おもてなしカウンター」に設置してある豊富な調味料やティッシュなどのアメニティ。

上野店の主な特徴

- ・「独立おもてなしカウンター」16品の自分専用の調味料やアメニティを取り揃えている。

各席に仕切り扉を設置し、汁の飛び跳ねなど隣の席のお客様や周りを気にせず、集中してラーメンが食べられる空間を演出。複数人で座った際には、仕切り扉の開け閉めが可能になっているので、カップルやグループでも楽しめるように工夫されている。女性が1人でも気兼ねなく来れて、安心できるようになっている。

- ・見せる厨房

家系ラーメン店において、厨房の職人たちのパフォーマンスは特徴的と言える。あえて見せることでお客様に楽しんでもらいつつ、本物の家系ラーメンとしての品質と安心安全を担保し、お客様との信頼を築きたいという店側の想い。

- ・調味料の種類の取り揃え最高クラス

豊富な調味料のラインナップ。人気の自家製ニンニク醤油漬け、カエシ、高菜漬け、豆板醤、おろしニンニク、おろししょうが、粗挽きとうがらし、食べるらぁ油など、ライス、スープなど自分流のお好みカスタムが可能。



初日に提供するスープを調整している上野店 新店長の穴戸周平さん。（写真 山中将希）

上野店 新店長 穴戸周平さんの経歴

神奈川県の名店「寿々菘家 本店」の店長を経て、「あさが家」創業時から大将の菊地孝さんとブランドを支えてきた。20年のキャリアを持つエースとして上野店新店長に就任した。「あさが家のスープは、菊地さんからしっかりと継承してきたので、上野のお客様に喜んでもらえるはず。一杯一杯に魂を込めてスープを炊いていく」と自信を見せた。「お客様に満足していただくための努力は惜しまない。年中無休、翌朝5時まで、最高のラーメンを提供できるお店作りに専念していきたい。真夜中に営業し、照明を灯すことで、防犯対策にも一役買いたい。そして地域に必要とされるお店を目指す」と意気込む。

メニュー

一番人気は、ほぼフルトッピングの特選ラーメン。女性やお子様向けラーメンは、半麺で好きなトッピングが1つ無料で選べる。

ラーメン：並 1,000円、中 1,100円、大 1,200円

特選ラーメン：並 1,300円、中 1,400円、大 1,500円

レディースお子様限定ラーメン：900円

チャーシュー：3枚 250円、5枚 300円

味付玉子：100円

青ネギ：200円

のり：5枚 150円

瀬戸内岩海苔：150円

国産生小松菜：200円

ライス：小 150円、中 200円、大 250円

など

店舗情報

所在地：〒110-0005 東京都台東区上野2-12-9サンプラザ上野ビル1F

営業時間：18時～翌朝5時（0時～1時 スープ調整のため休み）

定休日：無し 年中無休

電話番号：[03-6284-2494](tel:03-6284-2494)

SNSアカウント：

X（旧Twitter）

https://x.com/ramen_asagaya_u/

TikTok

https://www.tiktok.com/@ramen_asagaya_ueno/

instagram

https://www.instagram.com/ramen_asagaya_ueno/

facebook

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61572761644668&mibextid=wwXlfr>

公式LINEアカウント

<https://lin.ee/Ee5hzPf>



店舗へのアクセス

▼Google MAP

https://maps.app.goo.gl/tv8sZsZzA1wQa66YA?g_st=com.google.maps.preview.copy

※取材を希望されるメディア様へ

お手数おかけしますが以下の内容を明記の上、ご連絡をお願い致します。

■貴媒体名（番組名など） ■貴社名または参加者名と参加者人数 ■連絡先（TEL/E-mail） ■撮影の有無（スチール/ムービー/レポーターなども明記） ■記事掲載予定日 ■その他（インタビューのご希望など）

連絡先：広報担当者【TEL】03-6284-2494【Mail】tm2024store@gmail.com

メディア様からの取材のご依頼を積極的に受け付けております。

【会社概要／株式会社TM商会】

所在地：〒110-0005 東京都台東区上野2-12-9サンプラザ上野ビル1F

代表者：代表取締役 田村 寛之

設立：2024年10月

オフィシャルサイト：<https://lit.link/asagaya>

事業内容：「横濱ラーメン あさが家」ブランドのマーケティングの企画運営制作、上野店を旗艦店として都内を中心とした店舗展開、海外店舗事業、ECコマースなど認知拡大を促進させる会社。



店頭「酒井製麺」の看板と麺の箱。(写真 山中将希)



菊地孝さん(真ん中)と穴戸周平さん(左上)と上野店のメンバースタッフ。(写真 山中将希)

株式会社TM商会のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/156990

《※※メディア取材を受け付けております※※》

◆メディア関係者の参加方法:

ご取材いただけるメディア関係者の方は、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

株式会社TM商会 広報担当宛て 電話：03-6284-2494 メールアドレス：tm2024store@gmail.com