

新宿西口の話のラーメンスポット！
有名店が期間限定で出店する「#新宿地下ラーメン」に注目
～ 8月26日からは北千住の『麵屋音』が出店し、限定メニューを提供 ～

新宿駅西口地下街「小田急エース」北館にて小田急百貨店がプロデュースする食品売場「SHINJUKU DELISH PARK」では、全国の有名ラーメン店が期間限定で出店するPOP UPスペース「#新宿地下ラーメン」を展開しています。2022年12月のオープンから累計で70店以上のラーメン店が出店し、店舗が入れ替わるたびに来店するリピーターもいるなど、新宿西口のラーメンスポットとして注目を集めています。

新宿駅直結の地下街という好立地から、ラーメン好きの方だけでなく、平日にはランチタイムや仕事帰りに立ち寄る新宿西口のオフィスワーカーの姿も多く、多い時には150人を超える行列ができるなど連日賑わいをみせています。



▲新宿西口地下街の「#新宿地下ラーメン」



▲行列をなす人気ぶり

■ ラーメン好き必食！バイヤー選りすぐりの全国の“推し麺”を期間限定で提供

“ガッツリ食べる”をテーマに、しっかりお腹を満たすことができる各地の“推し麺”を期間限定で提供する「#新宿地下ラーメン」では、これまで関東エリアや大阪、北海道からバイヤー選りすぐりの人気店が出店。今後も、普段なかなか味わうことのできない全国の“推し麺”が続々登場します。

■ 8月26日（月）からは北千住の行列店『麵屋音』が登場

8月26日（月）～31日（土）の期間は、北千住に店舗を構える、都内でも屈指の行列店『麵屋音』が出店。とろとろの鶏白湯スープに煮干しから放たれる香りと旨味がマイルドで超絶品と話題の特製煮干しそばが人気です。今回はここでしか味わえない「#新宿地下ラーメン」限定メニューも提供します。



▲北千住の行列店『麵屋音』



▲限定メニューも登場

● 日本三大地鶏×薩摩黒豚 極上手もみ肉中華（#新宿地下ラーメン限定） 1,200円

日本三大地鶏の比内地鶏、名古屋コーチン、薩摩地鶏と薩摩黒豚を贅沢にブレンドし、旨味を最大限引き出した極上スープに一杯一杯手揉みする自家製のもちもち平打ち麺を合わせました。更にとろとろに火入れをした豚肩チャーシューも豪華に2枚。まさに中華そば至極の一杯をお楽しみください。

<9月の出店スケジュール>

●9月2日(月)～7日(土) 東京都『ラーメン富士丸』

富士丸系ラーメンの元祖である『ラーメン富士丸』。富士丸しか作れないオンリーワンのゴウポキ麺は、小麦の香りの強い麺です。それを夏にピッタリな「冷やし中華」と「冷やしぶっかけ」にして「#新宿地下ラーメン」オリジナルで提供します。

●9月9日(月)～14日(土) 東京都『拉麺 はま家』

日本橋のはまぐり出汁専門ラーメン店。毎日直送される九十九里産の蛤、広島産牡蠣、あさり3種の貝出汁を使用し、国産丸鶏でバランスをとった貝出汁スープ。麺は沖縄産の塩を使用した、なめらかな低加水のバツとした細麺を合わせました。

●9月16日(月・祝)～21日(土) 北海道『らーめん吉山商店』

2006年の創業以来、中華鍋で煽りを入れる伝統的な札幌らーめんの調理法を受け継ぎ、濃厚で香ばしいらーめんを提供。なかでも吉山商店の代名詞、焙煎ごまみそらーめんは、旨味を残しながらラードを気化させ、コクがありながら重くならない、キレのある独特の香ばしさが特徴です。

●9月23日(月・振)～28日(土) 静岡県『ラーメンズズキ』

豚骨スープを呼び戻し製法で創業以来継ぎ足して、こくと旨みを出しています。店舗の目の前が工場に囲まれ、働く人々に早く熱くをモットーに朝6時から午後2時までの朝ラーメンを提供。ラーメン店では珍しいセルフスタイルでの営業をしています。

●9月30日(月)～10月5日(土) 栃木県『一品香 城東店』

創業50年。昭和のラーメンをそのままに、素材を愛しシンプルに仕上げた一品を提供する醤油ラーメン専門店。丁寧に汁をとったスープと自家製の焼豚・メンマ・ラー油を使った渾身の醤油ラーメンです。

<展開概要>

名称：「#新宿地下ラーメン(ハッシュタグシンジユクチカララーメン)」

場所：「SHINJUKU DELISH PARK(シンジユクデリッシュパーク)」PARK6

営業時間：10時30分～21時30分

※土曜、日曜、祝日は21時まで ※最終日は19時まで

※ラストオーダーは閉店30分前

所在地：東京都新宿区西新宿1丁目西口地下街1号(「小田急エース」北館)

アクセス：新宿駅西口すぐ

URL：<http://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/food/delish-park/index.html>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務・人事部 広報 [松崎・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp