



～世界初の”店主ブッキング型”ラーメン店『ラーメンWalkerキッチン』～ 有名店主が結集！オープニングウィーク限定ラーメンの詳細決定

グランドオープンの11月6日（金）から11月15日（日）までの期間
有名店コラボなど、様々なスペシャルラーメンを日替わりで提供します

株式会社角川アスキー総合研究所（本社：東京都文京区、代表取締役社長：加瀬典子）は、ところざわサクラタウン（埼玉県所沢市）内に2020年11月6日（金）より開業する『ラーメンWalkerキッチン』にて、グランドオープンから11月15日（日）までの10日間、有名店主11人による限定スペシャルラーメンを提供するオープニングウィークイベントを開催します。



オープニングウィークイベント概要

グランドオープンの11月6日（金）から11月15日（日）までの期間、日本全国の有名ラーメン店の店主が結集し、この機会を逃すと味わう事ができないスペシャルラーメンを日替わりで提供する「オープニングウィーク」イベントを開催します。

当イベントは、ライブハウスの様な店主ブッキング型のラーメン店という『ラーメンWalkerキッチン』のコンセプトを、提供するスペシャルラーメンを通じ、その魅力や可能性をお客様にご理解いただく事を目的としています。期間中は、様々な形で店舗をサポートしていただく日本各地の有名店主達により、その日限りの提供となる、様々なスタイルの限定ラーメンを提供します。

『ラーメンWalkerキッチン』は、ラーメンの未知なる可能性を体験できる新しい味の提供や、メディアであるラーメンWalker(テレビ番組、雑誌、WEB)との連動企画などを通じ、ラーメン文化への貢献を目的とした情報発信基地として店舗展開して参ります。

※コロナ感染拡大防止策として37.5度以上の熱のある方のご来店をご遠慮しております。※必ずマスク着用の上ご来店ください。

※入店時の検温にご協力をお願いします。※ご入店の際は手指の消毒にご協力をお願いいたします。 ※イベントの内容は都合により変更になる場合がございます。

オープニングウィークイベント詳細

■11/6（金）：阪田店主(麺や 七彩)

“打ち立て麺”

その前代未聞の製法によりラーメンファンの中で話題となった、注文が入るごとに粉から麺を打つ“打ち立て麺”を提供します。一般的な製法とは真逆の「捏ねない、練らない、寝かさない」という型破りな方法から生み出される唯一無二の麺を、丸鶏や煮干しから抽出した、深みのあるお手本のような味わいの極上スープに合わせます。弓削多醤油を使用した豊潤なタレと相まって、気が付くと最後まで飲み干してしまうこと間違いなしの、100年先も愛される醤油ラーメンです。

・麺や七彩 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13098996/

■11/7（土）：早坂店主(五福星)と蓮沼店主(我武者羅)のスペシャルコラボ

“幻の金華豚を使用した絶品チャーシューメン”

故郷・新潟の麺文化を愛し、その魅力をいち早く東京や海外で発信してきた我武者羅の蓮沼店主と、厳選食材を生かして老若男女が安心して食べられるラーメンでその名を轟かす仙台の名店、五福星の早坂店主のスペシャルコラボ。そんな二人がタッグを組んで満を持して放つのが“幻の金華豚を使用した絶品チャーシューメン”。・幻の豚肉と言われる平田牧場の金華豚や、我武者羅独自の技術で抽出した旬の食材“さんま”の旨みを生かした絶品スープ、五福星の代名詞でもあるシルクを練りこんだ独自の麺の使用など、細部へのこだわりが尽きない、名手二人が本気で生み出した一杯です。

・五福星 店舗情報：<https://ramen.walkerplus.com/shop/tohoku/miyagi/m04006161/>

・我武者羅 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13104662/

■11/8（日）：黒木大将(饗 くら菘)と宮崎店主(ソラノイロ)のスペシャルコラボ

“黒木と宮崎の超中華蕎麦”

和食とラーメンを調和させるスペシャリストである饗 くら菘の黒木大将と、麺・スープ、トッピングなど全てに野菜を使用するベジソバのパイオニアであるソラノイロの宮崎店主。奇しくも同じ2011年6月に開業した二人によるコラボテーマは「日本蕎麦にオマージュを捧げる一杯」。中華麺に蕎麦粉を配合したソラノイロによる自家製麺に、くら菘の技術を活かし、カツオを効かせそばつゆを思わせるような独自のラーメンスープが合わさります。“黒木と宮崎の超中華蕎麦”、ぜひご堪能下さい。（※そばアレルギーの方のために蕎麦粉を使用していない麺もご用意する予定です）

・饗 くら菘 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13071596/

・ソラノイロ 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13071435/

■11/9（月）：橋本店主(真鯛らーめん 麺魚)

“濃厚真鯛ラーメン”

真鯛の旨味を凝縮したトロリと濃厚なスープや、鴨と水だけで仕上げた鴨100%スープなど、独創的なラーメンで一大センセーションを巻き起こした麺魚の橋本店主。今回、その味を求めて連日行列が絶えない“濃厚真鯛ラーメン”を提供します。宇和島産の真鯛を大量に炊き、濃厚出汁を丁寧に抽出。真鯛の旨味と香りを巧みに引き出したスープは、ドイツ産岩塩と溜まり醤油をブレンドしたタレと合わさり、鯛の香りに包まれた濃厚な味わいが口の中に広がります。

・真鯛らーめん 麺魚 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13103902/

■11/10（火）：山本店主(金色不如帰)

“鴨と蛤の醤油そば”

ハマグリの魅力を最大限に引き出しながら、丼を構成する旨味と香りを完璧にコントロールするスペシャリストである金色不如帰の山本店主が提供するの、本店では夜限定で提供している大人気メニュー“鴨と蛤の醤油そば”。大量の鴨ガラと鴨ロースから丁寧に抽出した上品な旨みと、贅沢に使用した蛤スープを完璧に融合。重層的な異次元の味わいに襲われる醤油ラーメンです。世界的ガイドブックで2年連続一つ星を獲得しているその味をぜひお楽しみください。

・金色不如帰 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13106084/

■11/11（水）：庄野店主(MENSHO)

“A5 和牛醤油らぁめん”

“Farm to Bowl”を掲げ、地産地消を前提としながら和牛やラム、抹茶など斬新な食材による創作ラーメンを得意とし、その創造性で世界中にグルメな顧客を持つ MENSHO の庄野店主が提供するの**は”A5 和牛醤油らぁめん”**。鹿児島まで足を運んで仕入れてきた A5 ランクの黒毛和牛を大胆に使用しました。牛のゲンコツと枕崎産の鰹節の旨みを軸に、250 年続く香川の老舗醤油店「かめびし屋」の醤油を合わせたスープに、麺はキヌアを練り込んだ自家製の中太縮れ麺。“贅沢”の 2 文字で片付けるには言葉が足りない存在感の一杯です。

・MENSHO 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13103175/

■11/12（木）：生田大将(すごい煮干ラーメン風)と牟田店主(中華そば ムタヒロ)のスペシャルコラボ 1

“G 街創業すごい！煮干ラーメン”

革新的なラーメンにより世界 50 店舗以上に展開をしている、すごい煮干ラーメン風。その生田大将と、同店で修業を続け、独立後その実力でラーメン界のトップランナーとなった、中華そば ムタヒロの牟田店主。まさに師弟コラボによるスペシャルメニューの第一弾は、風創業当時の鮮烈な煮干感と旨味のレシピを再現した**“G 街創業すごい！煮干ラーメン”**です。風発祥の地であるゴールデン街を名前に冠し、麺までも創業当時を再現した鬼レシピです。ぜひご賞味ください。

■11/13（金）：生田大将(すごい煮干ラーメン風)と牟田店主(中華そば ムタヒロ)のスペシャルコラボ 2

“この日だけの師弟コラボラーメン”

師弟コラボによるスペシャルメニューの第二弾は、その名も**“この日だけの師弟コラボラーメン”**。ムタヒロ特製の塩鶏煮干しスープと風特製の極細麺を合わせた、まさに師弟の絆によるこの日だけの一杯です。

・すごい煮干ラーメン風 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13045715/

・中華そば ムタヒロ 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_cities/m13072877/

■11/14（土）：阪田店主(麺や 七彩)と蓮沼店主(我武者羅)のスペシャルコラボ

“スペシャルコラボ麺” & “オッチャホイ”

オープニングウィークイベント再登場の麺や 七彩 阪田店主と、我武者羅の蓮沼店主による**“スペシャルコラボ麺”**が登場します。麺や 七彩の打ち立て麺と、スープに我武者羅ならではの背脂煮干を使ったスペシャルな一杯！さらに、両店主が入れ込んでいる新潟「シンガポール食堂」発祥の伝説メニュー**“オッチャホイ”**も登場。クラシカルでありながら、ニューオールドな魅力を堪能できるこの日限りのスペシャル二本立てのご提供です！

・麺や七彩 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13098996/

・我武者羅 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13104662/

■11/15（日）：坂井店主(九段 斑鳩)と阪田店主(麺や 七彩)の W 出店！

“海老ビスク つけ麺、メの雲丹スープ 替え玉つき”

ハイセンスで上質な豚骨魚介ラーメンで 20 年以上行列の絶えない人気店、九段 斑鳩の坂井店主が提供するスペシャルメニューは、**“海老ビスク つけ麺、メの雲丹スープ 替え玉つき”**です。濃厚な海老ビスクスープでつけ麺を食べた後に、雲丹スープに浸かった替え玉が登場します。その器に海老ビスクの残りを入れれば、雲丹と海老の贅沢で濃密なメとなる一品です。

・九段 斑鳩 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13045647/

“佐藤養悦本舗 謹製の乾麺「稲庭中華そば」使用ラーメン”

打ち立て麺が代名詞の麺や 七彩の阪田店主が注目しているのが乾麺の可能性です。店主が「古くから小麦文化が根付いた埼玉の皆様に、打ち立て麺と乾麺で中華麺の魅力を伝えたい」という思いから提供するのが、秋田県の稲庭うどんの老舗**“佐藤養悦本舗謹製の乾麺「稲庭中華そば」使用ラーメン”**です。スープには比内地鶏、具材には三関セリを使用。乾麺の可能性をぜひお確かめください、

・麺や七彩 店舗情報：https://ramen.walkerplus.com/shop/kanto/tokyo/tokyo_23/m13098996/

コロナ対策として、できるだけスムーズにご着席いただくために
1日先着150名様にてご予約を承っております。

ラーメン Walker キッチン予約受付電話番号

04-2968-7786

予約電話受付時間：11:00～22:00（営業時間内）

※ご予約いただいた場合でもお席の空き具合により若干お待ちいただく場合がございますのでご了承ください。

※1日の予約数が増減する場合がございます。 ※ご予約は電話のみで承ります。

店舗特徴

■有名店主がスーパーバイザーとして参加

独自のスタイルでラーメン界のスペシャリストとなった有名店主たちが『ラーメン Walker キッチン』のスーパーバイザーに就任。店舗での新しい味への挑戦や、全国から募集するチャレンジ店主のレシピやアイデアの評価など、ラーメン Walker(テレビ番組、雑誌、WEB)と連携した様々な企画運営をサポートします。

スーパーバイザー（2020年10月30日現在）

「九段 斑鳩」坂井保臣店主、「五福星」早坂雅晶店主、「我武者羅」蓮沼司店主、「金色不如帰」山本敦之店主、「Japanese Soba Noodles 蔦」大西祐貴店主、「すごい煮干ラーメン凧」生田悟志大将、「ソラノイロ」宮崎千尋店主、「真鯛らーめん 麺魚」橋本友則店主、「中華そば ムタヒロ」牟田伸吾店主、「MENSHO」庄野智治店主、「麺や 七彩」阪田博昭店主、「饗 くらげ」黒木直人大将



■日本を代表する有名店主をブックイング

グランドオープンの11月6日から「麺や 七彩」の阪田博昭店主、2021年1月は「真鯛らーめん 麺魚」の橋本友則店主、2月からは「我武者羅」の蓮沼司店主の出店が決定。本店の味だけではなく、新しい味や試みに続々と挑戦していく予定です。以降も詳細決定次第、随時発表していきます。

※出店内容やスケジュールは都合により変更になる場合がございます。

■ラーメン文化の発信基地として各種イベントに対応

スチームコンベクションや真空包装機など最新 FoodTech 機器を厨房内に常設し、ラーメン界の未来を変える新しい味の創造にも挑戦していきます。また、店内には大型サイネージやプロジェクター、マイクシステムも装備。メディアと連動したラーメン文化の発信基地として、ファンイベントやラーメン教室を始めとする様々なイベントにも対応します。

■ラーメン Walker（テレビ番組、雑誌、WEB）との連動企画

メディアと店の連動企画第一弾として、有名店主と一緒に自分のラーメンを提供できる「チャレンジ店主」を大募集！実力と売上が認められれば、出資者紹介制度により自分の店が持てる可能性も！・・・以降もラーメン文化に貢献する様々な企画を予定していますので、詳細決定次第、随時発表していきます。

店舗概要

店名：ラーメン Walker キッチン

所在地：埼玉県所沢市東所沢和田 3 丁目 31-3 とろろざわサクラタウン 2 階 205

アクセス：JR 武蔵野線東所沢駅から徒歩 10 分

- ・東所沢駅～とろろざわサクラタウン地図

<https://tokorozawa-sakuratown.jp/access.html>

- ・施設内 map (このページのフロアマップ-2F をご覧ください)

<https://tokorozawa-sakuratown.jp/about.html>

駐車場：とろろざわサクラタウン駐車場 148 台、他近隣駐車場有り

*なるべく公共交通機関でご来場ください。駐車場の予約は承っておりません。

席数：25 席 (カウンター：11 席、テーブル：14 席)

営業時間：11 時～22 時

定休日：月曜日 (祝日の場合は翌日)

※新型コロナウイルス感染症対策により、営業時間、定休日等を変更する場合がございます。

※最新情報は公式サイト、公式 SNS にてお知らせします。

公式サイト：<https://ramen.walkerplus.com/kitchen/>

公式 Twitter：https://twitter.com/rw_kitchen

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/ramenwalkerkitchen/>

※コロナ感染拡大防止策として 37.5 度以上の熱のある方のご来店をご遠慮しております。※入店時の検温にご協力をお願いします。

※必ずマスク着用の上ご来店ください。※ご入店の際は手指の消毒にご協力をお願いいたします。

※とろろざわサクラタウン安心宣言：<https://tokorozawa-sakuratown.jp/media-download/239/939b2c7fd425b1fe/>

■とろろざわサクラタウン 概要

KADOKAWA と埼玉県所沢市が共同で進める、みどり・文化・産業が調和した、誰もが「住んでみたい」「訪れてみたい」地域づくりを行う「COOL JAPAN FOREST 構想」の拠点施設。書籍製造・物流工場や KADOKAWA の新オフィス、イベントスペース (「ジャパンパピリオン」「千人テラス」)、体験型ホテル (「EJ アニメホテル」)、ショップ (「ダ・ヴィンチストア」)、レストラン (「角川食堂」)、商業施設のほか、角川文化振興財団運営の文化複合施設「角川武蔵野ミュージアム」も建設。

※とろろざわサクラタウン公式サイト：<https://tokorozawa-sakuratown.jp/>

■ラーメン Walker 概要

テレビ番組

今や押しも押されもせぬ国民食となったラーメン！日本全国数多の店がしのぎを削り、ひとつの丼の中に繰り広げるラーメンという芸術。そんなラーメンをこよなく愛するあなたにお贈りする超ラーメン情報プログラム『ラーメン Walker TV2』。あの大行列店や人気激ウマ店のラーメンを様々な切り口で紹介していきます。メイン MC にはサニーデイ・サービスの田中貴！スペシャルゲストにはラーメン Walker が誇る百麺人に加えて、各界を代表するラーメン好きが続々と豪華出演中！

雑誌

全国各エリアで発行のラーメン専門誌。東京版、埼玉版、千葉版、神奈川県にはじまり、北海道版、宮城版、山形版、東海版、関西版、九州版などを発行。総掲載軒数約 4,000 店。はやりすたりの激しいラーメン業界のトレンドや最新情報を発信し続けており、全国のラーメン店主からも注目されています。

WEB

ラーメン好きが集まる全く新しいラーメンサイト「ラーメン Walker」では、こだわりの人気のラーメン（拉麺）のお店を掲載！雑誌ラーメン Walker やフジテレビ CS で放送されているラーメン WalkerTV など全国津々浦々まで丁寧に取材したお店をご紹介します。

<https://ramen.walkerplus.com/>



【本件に関する報道関係からのお問い合わせ】

株式会社 角川アスキー総合研究所内ラーメン Walker 事務局
公式サイトからのお問い合わせ：<https://ramen.walkerplus.com/>
メールでのお問い合わせ：ramen@lab-kadokawa.com