

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2021年10月27日  
東京ステーション開発株式会社

### 「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」

## 第2弾は熊本「天外天」が東京初出店！

### 第1弾「支那そばや」終了までラスト1週間！

〔開催期間〕2021年11月12日（金）～2022年2月24日（木）（予定）



「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」は、2021年7月15日東京ラーメンストリート初の期間限定店舗としてオープン。第1弾は、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『支那そばや』がオープニングを飾り、残すところあと1週間となりました。11月12日からはよいよ第2弾、東京初出店の熊本『天外天』が登場。今後も全国のご当地ラーメンを約100日ずつ、第7弾まで期間限定でお楽しみいただけます。

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第7弾まで展開！



### ◆ 第2弾店舗『天外天』

熊本ラーメン＝黒マー油という概念を一新させた、グルメサイト県内 No.1 の実力店！熊本県でシメの一杯でも有名な『天外天』（熊本県熊本市）が東京初出店します。

■ 出店期間：2021年11月12日（金）～2022年2月24日（木）（予定）

■ 店舗ロゴ・商品写真 ■ 『天外天』店主コメント



この度、熊本県のラーメンを東京駅でも味わっていただきたいという思いから「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」の第2弾として出店させていただくこととなりました。九州熊本の味を東京ラーメンストリートでも変わらずお客様へお届けしたいと思います。（小田 圭太郎）



○天外天ラーメン

#### 【商品の特徴】

- ・6時間かけて完成するスープは、豚骨のゲンコツを砕けるまで煮込む中に、鶏ガラと地元熊本の薄口醤油に魚醤を加えるのみ。シンプルな材料のため煮込み時間とスープの温度がスープの味の肝となる。
- ・『天外天』最大の特徴であるガーリックパウダーは、ニンニクを弱火で時間をかけてローストし、粗目に挽いた門外不出の自家製パウダー。ラーメン全体に振りかけることで、口全体に風味が広がり、パンチの効いた一杯が完成。
- ・東京駅店では、東京初出店のために店主自ら九州各地の食材を追求し、たどり着いた「佐賀一番摘み海苔」と「糸島メンマ」が追加された特別バージョンが楽しめる。
- ・九州各地の食材を追い求め追及した、熊本を代表とする一杯をご堪能ください。

■営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30） ■座席：20席

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間が変更となる可能性があります。

■株式会社せたが屋 前島司氏コメント



ご当地ラーメンチャレンジという企画において、最も大切にしているポイントは「まだまだ全国的には知られていないが地元では知らない人がいない有名店に東京初進出していただく。」という点です。特に熊本の夜のシメとして有名な『天外天』は、非常にパンチの効いたガーリックパウダーが特徴で熊本県民の皆様から長年、熱烈的な支持を受けている有名店です。九州のラーメンというと博多豚骨が世界的、全国的に有名だとは思いますが、九州のラーメン文化は非常に多岐にわたり、奥深いことで知られています。豚骨だけではない鶏感、マー油ではなくガーリックパウダーによる王道熊本ラーメンを踏襲した魅力的で完成度の高いラーメンを是非一度ご賞味いただければと思います。（前島 司）

◆「東京ラーメンストリート」秋のオススメ商品

「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
ぎよく		東京煮干し らーめん玉 特製濃厚とろりそば	1,100円	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。
ソラノイ		ソラノイ・NIPPON "極"醤油つけめん	900円	生産量の少ない国産小麦「ハルユタカ」を100%使用しております。麺が美味しいので、まずは塩だけでお召し上がりになり、その後につけダレをつけてお召し上がりください。 ※販売時間14時～
六厘舎		六厘舎 生七味つけめん (並)	990円	六厘舎16年の歴史の中で最高傑作！辛いのが苦手な方にも食べて欲しい。七味といえど、実は十種の素材を贅沢に使用した商品。辛さよりも香り、風味を重視した生七味。五感が喜ぶ、身体が冴える、上品な味わい。是非ご賞味ください。 ※商品が無くなり次第、販売終了
塩らーめん専門 ひるがお		塩らーめん専門 ひるがお 特製背脂塩らーめん	1,000円	ひるがおの芳醇なスープと背脂のまろやかな甘さによって、太麺がぐいぐいすすむ満足な一杯です。 ※大盛り不可 ※12月31日(金)まで提供 ※1日30食限定
とんこつらーめん 俺式		とんこつらーめん 俺式純 スタミナ肉盛りつけ麺	1,200円	豚のニンニク焼きが味に絶大なインパクトを与える至高のつけ麺です。
味噌らーめん専門店 八田 味噌の章		つじ田 味噌の章 バリ味噌らーめん	920円	数種類の味噌をブレンドした濃厚なスープに中太の平打ち麺が絡みます。「バリ」とは方言で「とても」という意味あいがあり、「味噌らーめん」よりも、濃厚に仕上げられています。
東京駅 斑鳩		東京駅 斑鳩 うにまぜそば	980円	うにシリーズ第2弾！東京駅一番街15周年グルメフェスタで大好評だった うにソースつけ麺 への海老のビスク・リゾットつきのノウハウを活かし、まぜそばに仕上げました。バランス良く贅沢な満足感の高い一杯です。 ※大盛り不可 ※販売時間14時～18時 ※商品が無くなり次第、販売終了

※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/>