

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2022年2月18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3弾は佐野ラーメン「麺屋ようすけ」が東京初出店！

〔開催期間〕2022年3月4日（金）～2022年6月13日（月）（予定）

第2弾 熊本「天外天」終了までラスト1週間！（2月24日まで）



「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、昨年7月15日に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『支那そばや』がオープンを飾り、続く第2弾は東京初出店の『天外天』で、残りあと約1週間となりました。そしていよいよ3月4日（金）からは第3弾、東京初出店の栃木『麺屋ようすけ』がバトンを繋いでいきます。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3弾店舗『麺屋ようすけ』

佐野ラーメンを代表する1店舗であり、グルメサイトなどで多くの受賞歴がある『麺屋ようすけ』（栃木県佐野市）が東京初出店します。

■ 出店期間：2022年3月4日（金）～2022年6月13日（月）（予定）

■ 店舗ロゴ・商品写真 ■ 『麺屋ようすけ』店主コメント



この度はせたが屋前島社長を通じてご縁をいただき、ご当地ラーメンチャレンジに参加させていただくこととなりました。当社としても、まさに「チャレンジ」だと思っております。佐野ラーメンは佐野の人々の生活に密着してきたラーメンですので、ラーメン激戦区、東京の中心地である東京ラーメンストリートにて、麺屋ようすけのラーメンをお客様に提供できる喜びをかみしめながらスタッフ一同、一杯一杯心を込めてお客様にホッとしていただけるようなラーメンを提供していきたいと思っております。毎日食べても飽きないさっぱりとした味が特徴の佐野ラーメンを是非この機会にお楽しみください。（田邊 庸介）



○ 醤油ラーメン

【商品の特徴】

- ・「つるしこ」でムチムチの食感が楽しめる麺は、誰もが最後まで美味しい状態で味わえるように、生地を熟成させて伸びにくいコシのあるものに。
- ・コシのある麺に合わせるスープは、豚をメインに鶏、牛の動物系と羅臼昆布（昆布の王様）を使用することで、あっさりだけではなくコク深い分厚いスープに仕上げている。またスープは弱火で炊くことで佐野ラーメンの特徴の1つである透明感のあるスープが完成する。
- ・7時間以上煮込んだトロトロのバラチャーシューは、冷凍ではなく冷蔵で管理しているため、箸で切れるほど柔らかく口の中でふわっととろける。
- ・シンプルだからこそ誤魔化しが利かない、栃木を代表とする一杯をご堪能ください。

■ 営業時間：11：00～23：00（L.O 22：30）

※3月4日（金）～3月6日（日）まで11：00～21：00（L.O 20：30）

※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。

■ 座席：20席

■ 株式会社せたが屋 前島司氏コメント



ご当地ラーメンを語る上で、佐野ラーメンの存在は外せません。そんな佐野ラーメンの中でも今1番勢いのある店舗が「麺屋ようすけ」です。週末は多い時で2時間待ちになるほど、栃木県民のみならず様々な県から足を運ばれております。長きに渡る佐野ラーメンの伝統を守りながらも、日々研鑽を怠らない、田舎店主の姿勢が素晴らしいです。ラーメンはムチムチの多加水麺やしっかり旨味が利いているスープ、プリプリのチャーシューなど最高のバランスの取れた一杯は毎日でも食べられます。佐野ラーメンの名店は都内に少ないため、是非大人気の「麺屋ようすけ」を東京ラーメンストリートで身近に味わって頂きたいです。（前島 司）

◆ 「東京ラーメンストリート」冬のオススメ商品

「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
玉ぎよく		東京煮干し らーめん玉 特製濃厚とろそば	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。
ソラノイロ NIPPON		ソラノイロ・NIPPON スタミナ台湾ラーメン	980円	名古屋名物「台湾ラーメン」をソラノイロ流にアレンジしました！ ※3月21日（月・祝）まで提供 ※1日30食限定
六厘舎		六厘舎 特製つけめん（並）	1080円	濃厚魚介豚骨スープに極太ちぢれ麺。 そこに豚ほくしと味玉を加えた六厘舎人気の商品です。 豚ほくしは、豚本来の旨味が加わり、濃厚な味わいが更に増します。 味玉は、六厘舎特製醤油タレに漬け込み風味豊かで、 魚粉が海苔の寝に乗っているのも六厘舎流。 つけダレに少しずつ溶かして味変を楽しめる一品です。
塩らーめん専門 ひるがお		塩らーめん専門 ひるがお 特製もっちりもち麺 雲吞入り	1000円	今、話題のもち小麦粉を使った、極太特製手揉み麺を使用。 もっちりもちの食感をご体験ください。 ※販売時間14時～ ※3月4日（金）～3月31日（木）まで提供 ※1日20食限定 ※大盛り不可
とんこつらーめん 俺気		とんこつらーめん 俺気純 スタミナ辛味噌らーめん	1000円	刺激強めてスタミナ補給！ 是非ご堪能ください。 ※販売時間10時30分～ ※3月4日（金）～3月31日（木）まで提供 ※1日20食限定
味噌らーめん専門店 つじ田 味噌の章		つじ田 味噌の章 味玉辛味噌らーめん	1070円	山形のご当地ラーメンをヒントにした一品。「だるま」という辛味噌をスープに溶かしながら食べることで好みの辛さで召上げられます。もう一つの特徴の青のりの風味がとてもよく合います。
東京駅 斑鳩		東京駅 斑鳩 うにませそば	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 べの海老のピスク・リソットつきのノウハウを活かし、ませそばに仕上げました。 バランス良く贅沢な満足度の高い一杯です。 ※販売時間14時～ ※大盛り不可 ※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。あらかじめご了承下さい。

※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/>