

東京駅一番街「にっぽん、グルメ街道」 11月22日オープン！！

東京駅八重洲側の商業施設「東京駅一番街」では、新ゾーン「にっぽん、グルメ街道」が、11月22日（火）にオープンします。新ゾーンでは、北海道から九州までの全国各地から地域のグルメを扱う選りすぐりの名店を揃えました。

この度、第Ⅰ期開業の新規店舗の内覧会を11月18日（金）に実施いたします。

1. 新ゾーンの概要

【場所】 東京駅地下1階「東京駅一番街」南側
【名称】 「にっぽん、グルメ街道」

【コンセプト】 北海道から九州までの全国より、「郷土色を打ち出し、かつ地元での知名度が高い名店」を集めました。列車乗り換えなど待ち時間でのご利用から、近隣のオフィス務めの方へのランチ需要・ディナー需要など、幅広いニーズに応えることができるメニューを取り揃えています。

【開業時期】 第Ⅰ期 : 平成28年11月22日（火）
第Ⅱ期 : 平成29年3月下旬

ロゴ



2. 新規開業店舗（第Ⅰ期）

店舗名	業態	席数
函館立喰い寿司 函太郎	立喰い寿司※東京初出店・新業態	14（注1）
横濱 崎陽軒	シウマイBAR（バル） ※東京初出店・新業態	18
富山 白えび亭東京駅店	天井/海鮮丼 ※東京初出店	24

注1) 入店可能人数。（立喰いスタイルのため、席はなし。）

注2) 新規店舗の詳細については、【別紙1】をご参照ください。

3. 報道各社向け内覧会の概要

【日時】 平成28年11月18日（金） 11時00分～15時00分（受付10時30分～14時30分）

【場所】 JR東京駅 八重洲南口地下1階 東京駅一番街「にっぽん、グルメ街道」

【内容】 新規開業3店舗における試食、撮影等

※内覧会申込用紙のご入手は、メディア会員ログインをお願いいたします。

☆☆☆店舗に関するお問い合わせ☆☆☆

東京ステーション開発（株）
営業部営業課 古田、大橋

Tel : 03-3210-0066 Fax: 03-3210-0067

E-mail: eigyo-0@tokyoeki-1bangai.co.jp

【内覧会お申込みに関する報道関係者様 お問い合わせ】

プレス内覧会広報事務局[(株)ガーオン内]

担当: 猪狩(いかり)

TEL: 03-6303-4100 / 080-4140-5375

MAIL: ikari@gaaaon.jp

<ロゴ>



<店舗イメージ>



<店舗名>

函館立喰い寿司 函太郎

<概要>

北海道を中心に展開している回転寿司店が立喰い寿司として東京初出店。上質で大ぶりのネタと小ぶりのシャリのバランスが絶妙です。ネタは、函館から直送の魚介類をはじめ、旬のネタを全国から厳選しています。

<席数>

14席分

<営業時間>

10：00～23：00

※立喰いのため席は無し。

<メニュー例>

北海道産 真いか

北海道産 いくら軍艦

北海道産 貝づくし (ホッキ・ホタテ・つぶ)

<イメージ>



<ロゴ>

横濱 崎陽軒

<店舗イメージ>



<店舗名>

横濱 崎陽軒

<概要>

明治41年創業の崎陽軒。シウマイの美味しさの秘訣は、豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味。シウマイやお弁当をテイクアウトできるだけでなく、アツアツのシウマイ全種類を食べ比べながらお酒を楽しめるシウマイBAR (バル) は東京駅だけです。

<席数>

18席

<営業時間>

10：00～23：00

<メニュー例>

シウマイ全種盛り(※)

シウマイカレー、シウマイまん

※昔ながらのシウマイ、特製シウマイ、黒豚シウマイ
えびシウマイ、かにシウマイ、季節のシウマイ

<イメージ>



<ロゴ>

富山
白えび亭

<店舗イメージ>



<店舗名>

富山 白えび亭東京駅店

<概要>

富山湾でのみ水揚げされ、その希少性と美しさから「富山湾の宝石」と呼ばれる白えび。その白えびを贅沢に使った元祖白えび天井のお店が富山県外初出店。また白えびの甘みと食感が堪能できる刺身もおすすです。

<席数>

24席

<営業時間>

10：00～23：00

<メニュー例>

白えび天井

富山スペシャル天井(※)

白えび刺身丼

※白えび、ホタルイカ、ブリ、タラの芽、赤カブ

<イメージ>

