

太陽のトマト麺ブランドリニューアル イオンモール北戸田店に 1 号店オープン！ ～太陽のトマト麺 with チーズ×韓国おやつ～ 韓国で話題のヨーグルトアイスがトマト麺で！

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社一品香)は、健康や美容の要素を取り入れた韓国アレンジトマト麺、韓国トレンドを地元で感じられるスイーツなどを楽しめる新コンセプト店舗「太陽のトマト麺 with チーズ イオンモール北戸田店」を 2025 年 10 月 24 日(金)にオープンいたします。



太陽のトマト麺
with チーズ
～芳醇チェダーチーズ～

2025 2F フードコート
10/24/FRI OPEN!

チーズたっぷりの太陽のトマト麺と
ヨーグルトアイスをはじめとした韓国スイーツが楽しめる
あたらしい“太陽のトマト麺”1号店がイオンモール北戸田に初出店!

ヨーグルトアイス
韓国ドーナツ
ホットク
ケイスト리트 핫스넥
에빠 요구르트 아이스
화배기
호떡
바이트 핫도그

※写真はイメージです

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。「鉢いっぱい幸せで世界を平和にしたい」のコンセプトのもと、美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。それから約 20 年、店舗数は21店舗、海外では台湾、韓国で展開をしています。

特に韓国では、2025 年4月の 1 号店オープンが爆発的な話題となり、わずか4ヵ月で4店舗まで店舗を拡大、韓国の食文化にフィットしているようです。

2025 年 12 月から、「太陽のトマト麺」は創業 20 周年イヤーに突入いたします。それを記念し、新モデル店舗「太陽のトマト麺 with チーズ イオンモール北戸田店」を 2025 年 10 月 24 日(金)にオープンいたします。このたびの新モデル店舗では、「美味しく健康的」な太陽のトマト麺はそのまま、「もっと楽しく美しく」をテーマに韓国の要素をプラス。新大久保まで行かなくても韓流を楽しんでいただけます。



■めんと韓国おやつ

「太陽のトマト麺」の人気メニューは、辛さを追加したり発酵食材の小鉢をセットにしたり、健康や美容の要素を取り入れたトマト麺にアレンジしてご提供いたします。

これまでの「太陽のトマト麺」店舗ではラーメンがメインメニューのため食事利用のお客様が大半でしたが、新モデル店舗ではヤンニョムチキン、ハットグ、ヨーグルトアイスなどの韓国スイーツやスナックをご用意。近所のフードコートでカフェタイムといえばファーストフードがメインでしたが、「聞いたことがある、見たことがあるけど体験したことない」韓国スイーツはカフェタイムの話題にもなるはずです。また、フォトジェニックな韓国スイーツとともに、新しい「太陽のトマト麺」にキャラクターが登場。店舗デザインやテイクアウトのパッケージなど、また SNS アカウントも開設し、新しい「太陽のトマト麺」の世界観を発信。これまでになかった、身近にある韓国カフェとして新展開をしてまいります。



■店舗情報



※画像はイメージです

店名: 太陽トマト麺 with チーズ イオンモール北戸田店

所在地: 埼玉県戸田市美女木東1丁目3-1 2F

グランドオープン日: 2025 年 10 月 24 日(金)

営業時間: 10:00~21:00(L.O20:30)

定休日: なし

※お持ち帰りも可能です。

■太陽のトマト麺とは

「太陽のトマト麺」の創業は 2006 年。美味しく楽しく食べられてカラダにも良いラーメンの探求から、イタリアンとラーメンが融合した新ジャンルとして生まれました。**トマトの旨味が凝縮されたラーメンは、“罪悪感なしで食べられる”として人気を博しています。**トマトには、リコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどミネラルが豊富。**「太陽のトマト麺」のラーメン1杯には、トマト約 3 個分の栄養が詰まっています。**ラーメンの命とも呼ばれるスープは、低脂肪な鶏をベースにトマトを合わせた、ヘルシーな次世代スープ。麺は、ツルツルした食感で喉越し抜群の「豆乳入り」の生麺。具材の青野菜は、農薬量が従来の半分以上の品種改良エコ野菜「江戸菜」。「食」は「人を良くする」と書くとおり、「太陽のトマト麺」はヘルシーと美味しさを共存させた、美味しく楽しく長続きする、カラダに良いラーメンです。チーズとの相性も抜群で、くせになるほど濃厚な味を楽しめます。

<本件に関するお問い合わせ先> 株式会社イートアンドホールディングス 広報・PR グループ

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp