PRESS RELEASE

報道関係 各位

2026年11月17日
株式会社大庄

江戸の蕎麦前文化を発信!!
トフロム八重洲に新グルメスポット
『蕎麦蔵 結』11/18グランドオープン!



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平了壽）は、2026年11月18日（水）、東京駅直結の複合施設「トフロム八重洲 ザ・フロント」（東京都中央区）に、『蕎麦蔵 結（そばくら ゆい）』トフロム八重洲ザフロント店をオープンします。当店は、江戸っ子が愛した蕎麦呑み文化『蕎麦前』を、肩ひじ張らずに楽しめる蕎麦割烹店です。出汁を活かした酒肴や、厳選した日本酒、こだわりの蕎麦を取り揃え、『呑んで、つまんで、蕎麦で締める粋な食文化』を、歴史と現代が交差する八重洲の地から届けます。

江戸っ子が愛した“蕎麦前”を粋に楽しむ!

『蕎麦蔵 結』は、江戸っ子が愛した食文化『蕎麦前』を、気軽に楽しんでもらいたいという想いから生まれました。『蕎麦前』とは、その名の通り蕎麦を食べる前に酒と肴を楽しむ、江戸時代から続く食文化のことです。現代の居酒屋のような役割を担っていた当時の蕎麦屋では、まず日本酒を飲みながら出汁を効かせた小料理や気の利いた酒肴をつまみ、最後に蕎麦を手繰る（たぐる）のが粋な楽しみ方として親しまれてきました。



※本文中の価格はすべて税込

出汁香るこだわり蕎麦と酒肴

一番のこだわりは“そばつゆ”です。決め手となる“かえし”には、旨味成分を豊富に含んだ醤油と、上品な甘さが特長の白ザラメを使用。店内で2週間以上熟成させ、角の取れたまろやかな味わいに仕上げています。そこへ合わせる出汁は、毎朝店舗で本枯節と宗田かつお節から丁寧に引き、豊かな香りと深みのある旨味を引き出したもの。麺は“そばつゆ”を最大限味わうため、のど越し重視で厳選したものを使用しています。





▲鴨南蛮そば（1700円）



▲昼御膳 松（4850円）

グランドメニューでは、定番の「ざるそば」（1000円）をはじめ、「海老天布羅そば」（ざる1900円／かけ1950円）、「鴨南蛮そば」（1700円）、さらに旬の食材を使った月替わり蕎麦など、バリエーション豊かな蕎麦を31種類以上揃えます。昼限定のメニューも見逃せません。「昼御膳 松」（4850円）は、〆の蕎麦に湯葉に刺身、焼魚、天布羅などが付いたお得なセット。食事としても昼酒の肴としても楽しめます。

また、出汁を効かせた一品料理も蕎麦屋ならでは。鴨南蛮そばから“そば”を抜いた江戸蕎麦前定番の「鴨抜き」（950円）や、「出汁巻き玉子」（850円）、「そば粉の揚げ出汁豆腐」（800円）などを用意します。これらに合わせるのは、全国各地から厳選した銘柄地酒。兵庫県･白鷹の「特選 黒松白鷹（くろまつはくたか）本醸造」や長野県･橘倉酒造の「無尽蔵（むじんぞう）純米吟醸」など、常時16種類以上の日本酒をラインナップします。



▲鴨抜き（950円）



▲出汁巻き玉子（850円）



洗練さと懐かしさ漂う粋なひととき

店内は、都会的な洗練さの中にも、どこかほっとする懐かしさを感じられるデザイン。吊り格子天井や壁に飾られた大きな竹編みざるが、和の趣を醸し出しています。カウンター席やテーブル席に加え、最大16名様までゆったりと利用できる個室も完備。気軽な一献から、蕎麦で締める粋な酒宴まで、さまざまなシーンで利用できます。

■新店舗『蕎麦蔵 結』トフロム八重洲ザフロント店 概要

◆所在地：東京都中央区八重洲１丁目 9-1
　　TOFROM YAESU THE FRONT 地下１階
◆電話：03-6262-2165
◆オープン日：2026年11月18日（水）
◆営業時間：11:30～23:00（年中無休）
◆客席数：70席（坪数：41.7坪）
◆想定客単価：3500円（夜）



本リリースについてのお問い合わせ

DAISYO
株式会社大庄　広報室　担当：都筑（つづき）
TEL: 03-5764-2270　Mail: koho-info@daisyo.co.jp

板前がいるWebの酒場 庄Tube

店舗の魅力を YouTubeで配信中