

東京駅一番街「にっぽん、グルメ街道」 3/25(土)グランドオープン！！ メディア向け内覧会のご案内

東京駅八重洲側の商業施設「東京駅一番街」に、11月22日（火）に第Ⅰ期開業を迎えた「にっぽん、グルメ街道」が、3月25日（土）にグランドオープンを迎えます！！この度、グランドオープン新規開業4店舗の内覧会を3月23日（木）に実施いたしますので、概要をお知らせします。

1. 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各地から「郷土色を打ち出したその土地の味を提供する」店舗を集めました。列車乗り換えなど待ち時間でのご利用から、近隣のオフィス勤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。

【開業日】 平成29年3月25日（土）

※平成28年11月22日に4店舗で第Ⅰ期開業。

ロゴ



2. 新規開業店舗

| 店舗名 | 業態 | 席数 |
|------------|---------------|----|
| 広島 電光石火 | お好み焼き ※東京初出店 | 42 |
| 博多かねふく ふく竹 | 明太子・郷土料理 ※新業態 | 53 |
| 鹿児島 黒かつ亭 | 黒豚とんかつ ※東京初出店 | 35 |
| 諸国 ひものと | 干物・地酒 ※初出店 | 60 |

注）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29年3月23日（木） 11時00分～15時00分（受付11時00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4店舗における試食、撮影等

☆☆☆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:eigy0-0@tokyoeki-1bangai.co.jp

<店舗名>

広島 電光石火

<概要>

広島のお好み焼きのニューウェーブが東京初出店。
ソース、生地、キャベツ等素材にこだわった美しいオム包み風
お好み焼きで、ミシュランガイド広島2013特別版にも掲載。

<席数>

42席

<営業時間>

10:00~23:00

<メニュー例>

電光石火(肉・玉子ダブル・そばorうどん・いか天・大葉・ねぎかけ)
たっぷりチーズ(肉・玉子ダブル・そばorうどん・イカ天・チーズたっぷり)



<店舗名>

博多かねふく ふく竹

<概要>

博多の老舗明太子メーカー「かねふく」の飲食業態。
「かねふく」の明太子をふんだんに使用している、名物の明
太もつ鍋の他、九州の素材を活かした郷土料理が特徴。

<席数>

53席

<営業時間>

10:00~23:00

<メニュー例>

明太もつ鍋、長崎直送お刺身、明太子の天ぷら



<店舗名>

鹿児島 黒かつ亭

<概要>

行列覚悟の人気店が県外初出店。厳選した黒豚を使用し、
特有の旨味・甘味を引き出すためにじっくり熟成。旨味・
食感・柔らかさを追求した黒豚とんかつ専門店。

<席数>

35席

<営業時間>

10:00~23:00

<メニュー例>

上ロースかつ定食、メンチかつ定食、かつ丼



<店舗名>

諸国 ひものと

<概要>

こだわりの干物や、日本の発酵食を取り入れた料理が味わ
える和食店。朝、昼は定食を、夜は各地の珍味、逸品料理と
共に、日本酒をはじめとした和酒を愉しめるお店。

<席数>

60席

<営業時間>

7:00~9:30 10:00~23:00

<メニュー例>

さば灰干し、北海道産真ほっけ、諸国御膳

