

カナダ・トロント発の鶏白湯ラーメン「RYUS Noodle Bar」 が東京日本橋蛸殻町に日本路面店を初出店

2018年に逆輸入ラーメンとして「新横浜ラーメン博物館」へ出店したブランドが、2024年11月に日本路面店として初出店。Tokyo Craftと銘打ち、進化した味を提供します。



カナダ・トロント発の鶏白湯ラーメン
RYUS Noodle Bar
2024.11.東京日本橋蛸殻町に出店

2013年 カナダで創業
2018年 新横浜ラーメン博物館 3年間出店
2023年 新横浜ラーメン博物館 イベント出店
2024年 Tokyo Craft と銘打ち東京日本橋蛸殻町に出店

ついに**日本路面店が初出店**

株式会社プライムアイ（所在地：東京都中央区 代表取締役：三浦公紀）は、[RYUS NOODLE BAR]の日本路面店を、東京日本橋蛸殻町で2024年11月4日に初出店します。

84 Global Foods Ltd.（所在地：カナダ トロント 代表：高橋隆一郎）が、2013年にカナダ トロントで開業した[RYUS NOODLE BAR]の鶏白湯ラーメンは、野菜が持つ天然の甘みを活かしたカナダでも愛される本格ラーメン。新横浜ラーメン博物館に逆輸入ラーメンとして、2018年から2021年まで約2年半の期間出店。2024年2月には同博物館のイベント「あの銘店をもう一度」で1ヶ月間の復活出店。



2018年に新横浜ラーメン博物館に出店時の写真



カナダ トロント本店

こだわりのラーメン

カナダオリジナルは、野菜を中心とした食材が持つ甘味を最大限に生かし、カナダ人の味覚に馴染むように研究を重ね、なおかつ日本人が食べても美味しいと思える味わいを目指した鶏白湯ラーメン。路面店として日本初出店するにあたり、「Tokyo Craft」と銘打ち、塩、醤油、味噌それぞれのメニューは、カナダオリジナルと比較して、野菜と鶏の旨みを強くしたスープにしたことで、より輪郭のハッキリしたラーメンに仕上げました。

オープンの11月は「塩」のみ提供。12月から「味噌」をメニューイン。2025年2月に「醤油」をメニューイン予定。そのほか各種トッピング、ごはん、チャーシューごはん、スープ雑炊専用ごはん等をラインナップ。



鶏白湯ラーメン（塩）



鶏白湯ラーメン（味噌）

鶏白湯スープは、朝締めた国産鶏のガラを当日中に炊き出すという最高の鮮度にこだわって製造しています。長時間かけて抽出した鶏の旨味と野菜ポタージュの甘味、そして凝縮した魚介ダシのコクが調和

した鶏白湯スープを最後の一滴まで是非お楽しみください。

麺はスープとのバランスを考え自然な旨味、甘みを出すようミネラル豊富な全粒粉を使用した中細のストレートです。

具材はスープとの調和を考えた優しい味に仕上げています。チャーシューは、低温調理した鶏もも、鶏むねの2種類が楽しめます。



鶏白湯スープの仕込み



全粒粉を使用した中細のストレート麺

オープン前メディア向け試食会

11月4日（月・祝）のグランドオープン前に、メディア向け試食会を開催いたします。

ブランド、メニューの説明後に、鶏白湯ラーメン（塩）と、鶏白湯ラーメン（味噌）の2種類を各グループに提供します。

日程：10月29日（水）、10月30日（木）の2日間

時間：各日3枠 17:00-17:45/18:00-18:45/19:00-19:45

人数：各枠10名まで（先着申込順）

対象：各メディア（Youtuber、インフルエンサー含む）

申込方法：下記フォームから申し込み（事前予約の無い方は入店できません）

<https://forms.gle/MLnEXriXvp9inzdj8>

クラウドファンディング

日本路面店のオープンに先立って、CAMPFIREにてクラウドファンディングをスタートします。

[クラウドファンディングページ](#)（開催前限定公開URL）

プロジェクト名：カナダの鶏白湯らーめん「RYUS NOODLE BAR」の日本路面店が初出店！

開催期間：2024年10月20日（日）～2024年12月20日（金）

| リターン内容 | 支援額 | 限定数 |
|---|-------|-----|
| ①スペシャルらーめん注文カード ・クラファン限定スペシャルらーめんが注文できる権利カード ・2025年12月まで使用可 ・別途商品代金 | 1万円 | 20 |
| ②お家でラーメン3食セット+クラファン限定ステッカー1枚 ・お家で調理する鶏白湯ラーメン3食セット ・クラファン限定ステッカー1枚 | 1万円 | 50 |
| ③1年間トッピングサービスカード ・1年間トッピングがサービスになる特別なカード ・2025年12月まで使用可 | 1万5千円 | 50 |
| ④お家でラーメン10食セット+クラファン限定ステッカー3枚 ・お家で調理する鶏白湯ラーメン10食セット ・クラファン限定ステッカー3枚 | 3万円 | 50 |
| ⑤お家でラーメン5食セット+クラファン限定Tシャツ1枚 ・お家で調理する鶏白湯ラーメン5食セット ・クラファン限定Tシャツ1枚 | 3万円 | 20 |
| ⑥カナダ本店の食器1個+クラファン限定Tシャツ1枚 ・カナダ本店で使用しているデザインの丼1個 ・クラファン限定Tシャツ1枚 | 5万円 | 5 |
| ⑦店内にお名前掲載 ・店内カウンター上の壁に支援者様のお名前（ニックネーム）を掲示 ・2025年12月まで掲示 ・期間終了後にプレートはご自宅へ発送 | 5万円 | 10 |
| ⑧店内にお名前掲載+限定Tシャツ1枚+限定ステッカー5枚 | 10万円 | 10 |

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">・店内カウンター上の壁に支援者様のお名前（ニックネーム）を掲示・2025年12月まで掲示・期間終了後にプレートはご自宅へ発送・クラファン限定Tシャツ1枚・クラファン限定ステッカー5枚 | | |
|---|--|--|

店舗概要

店名：RYUS Noodle Bar Tokyo Craft

住所：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-9-5 大鷲ビル1F

営業時間：11:00-15:00/17:00-22:00（ラストオーダー21:30）

定休日：日/月

席数：カウンター10席

※テーブル席はございません

公式Instagram：@RNB_TC

公式X（旧Twitter）：@ryus_tc

カナダ本店

店名：RYUS Noodle Bar on broadview

住所：786 Broadview Ave, Toronto, ON M4K 2P7 Canada

公式HP：<https://ryusnoodlebar.com/>

公式Instagram：ryus_noodle_bar

会社概要

会社名：株式会社プライムアイ

代表者：代表取締役 三浦 公紀（みうら きみのり）

所在地：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町17-2 兜町第6葉山ビル4F

設立：2024年1月

事業内容：飲食店の運営、フランチャイズ本部運営、コンサルティング等

HP：<https://www.prime-i.jp/>

株式会社プライムアイのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/147931

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社プライムアイ

広報担当：渡辺

電話：03-6826-2031

メールアドレス：pr@prime-i.jp