

Press Release

2026年1月19日  
株式会社トリドールジャパン

《兵庫県・神戸発のぼっかけ焼きそば専門店》  
期間限定・朝7:30~9:30のみ販売  
伊吹いりこの出汁が香る『朝そば』全4種  
メトロセンター西葛西店で1月20日(火)より登場  
1杯390円からご用意！

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス(東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也)傘下の株式会社トリドールジャパン(東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聰)が展開する、ぼっかけ焼きそば専門店「長田本庄軒 メトロセンター西葛西店」は、2026年1月20日(火)より、期間限定かつ朝7:30~9:30(※ラストオーダー 9:15)の時間帯限定で『朝そば』全4種を販売します。

長田本庄軒は、兵庫県・神戸発のぼっかけ焼きそば専門店です。毎日粉から店内で製麺しているこだわりの自家製中太麺と、神戸市長田区のソウルフードである“ぼっかけ”(牛スジ肉とこんにゃくの煮込み)を、甘辛いソースに絡めて焼き上げた「ぼっかけ焼きそば」を看板商品とし、これまで国内に6店舗、海外(台湾)に3店舗、計9店舗を展開しています。

《香り高い和出汁が冬の体にじんわり染み渡る、長田本庄軒ならではの『朝そば』が登場！》



この度登場する『朝そば』は、「朝の時間帯にも、『長田本庄軒ならではの美味しさ』と『麺へのこだわり』を気軽に楽しんでいただきたい」という想いから誕生しました。過去に東京・エキュート立川EAST店(※現在は閉店)限定で販売を行い、大変多くのお客さまにご好評をいただいた商品です。寒さが一段と厳しくなるこの冬に、パワーアップして復活します！

『朝そば』のベースとなるつゆには、日本一と称される伊吹いりこ※を使用。関西風のすっきりとした白だしに、濃厚で旨みの強い伊吹いりこの特製だしを重ね、アクセントに背脂を加えることで、朝でも飲み干したくなる、やさしくも奥深い味わいに仕上げました。また、看板商品である焼きそばに使用している店内自家製の中太麺を『朝そば』でも使用。蕎麦とも中華麺とも異なる、小麦本来の風味ともちもちの茹でたての食感が特長です。ほどよいコシと滑らかなのど越しで、温かいつゆと絡めることで、至高の味わいをお楽しみいただけます。創業当初から自家製麺のおいしさを追求し続けてきた長田本庄軒ならではの一杯。390円(税込)からご用意しています。

厳しい寒さが予想される今年の冬の朝のひとときには、体の芯から温まる『朝そば』を、ぜひこの機会にご堪能ください。

※香川県伊吹島の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用い、伊吹島で加工された煮干魚類で、伊吹漁業協同組合が取り扱うもの。

## 《新商品概要》

商品名	朝そば
販売期間	2026年1月20日(火)～4月20日(月) 7:30～9:30(L.O. 9:15) ※平日朝のみの販売
販売店舗	長田本庄軒メトロセンター西葛西店
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>お持ち帰りはご利用いただけません</li> <li>替玉は+110円(税込)です</li> <li>7:30～9:30の時間帯は、カウンター席のみのご利用となります。</li> <li>平日朝のみの販売です</li> </ul>



『神戸かけそば』 390円(税込)  
伊吹いりこのだし香る  
やさしくも奥深い味わいのつゆに、  
店内自家製の中太麺を合わせた、  
シンプルながら満足感のある一杯。



『神戸月見そば』 500円(税込)  
『神戸かけそば』に、生卵を添え、  
まろやかなコクを加えました。



『神戸ぼっかけそば』 550円(税込)  
『神戸かけそば』に、長田本庄軒自慢の  
ぼっかけの旨みが溶け込み、  
より奥深い味わいに仕上がりました。



『神戸ぼっかけ月見そば』 660円(税込)  
旨みたっぷりの『神戸ぼっかけそば』に、  
生卵を添えました。  
まろやかな卵が、一杯の旨みを  
やさしく包み込みます。

## 《店舗概要》



※写真はイメージとなります

店舗名	長田本庄軒 メトロセンター西葛西店
所在地	東京都江戸川区西葛西6-14-2 (メトロセンター西葛西1番街)
営業時間	<p>&lt;平日&gt; 7:00～9:30 (L.O. 9:15) 11:00～22:00 (L.O. 21:45)</p> <p>&lt;土日祝&gt; 11:00～23:30 (L.O. 23:15)</p>
定休日	※販売終了後(4月21日以降)は終日11:00～23:30となります
席数	不定休 28席(カウンター24席、テーブル4名席) ※ご予約不可となります
テイクアウト販売	あり
配達サービス	Uber Eats

## 《長田本庄軒の3つのこだわり》

### ①店内製法の熟成自家製麺

毎日、店内で粉から仕込み熟成させた、もちもち食感の中太麺。独自配合のオリジナルソースに合わせて開発した、長田本庄軒ならではの焼きそば麺です。



### ②神戸市長田区のソウルフードである

こだわりの“ぼっかけ”(牛スジ肉とこんにゃくの煮込み)牛すじ肉とこんにゃくを甘辛く炊き込んだ、神戸下町の家庭的な味。ぼっかけから染み出す甘みと香ばしいソースが、絶妙に調和します。



### ③目の前で焼き上げるライブ感

ご注文をいただいてから、目の前の鉄板で焼き上げるため、最高の状態、最高の美味しさでお届けしています。



## 《長田本庄軒 定番商品一例》

看板商品の「ぼっかけ焼きそば」をはじめ、軽やかにオムレツを仕立てる職人技にも注目が集まる「ぼっかけオムそば」など、さまざまな焼きそばメニューをご用意しています。また、トッピングを乗せることで、気分によって異なる味わいの焼きそばがお楽しみいただけます。店内で丁寧に仕込む一品料理も豊富にご用意しています。



「ぼっかけ焼きそば」 並825円(税込)  
名物のぼっかけと合わせた甘辛いソースと自家製麺が相性抜群。



「ぼっかけオムそば」 並1,045円(税込)  
鉄板でたまごをふわふわに焼き上げ、  
ぼっかけ焼きそばにのせてご提供します。



「神戸 どてやき」 1本198円(税込)  
お客様から注文をいただいてから1本ずつ鉄板で焼き上げ、白味噌をたっぷりとかけてご提供いたします。



「ぼっかけ肉豆腐」 330円(税込)  
ぼっかけの旨みがたっぷりと染み込んだ豆腐は人気の一品。

また、「ぼっかけ焼きそば」や一品料理に合う、お酒やソフトドリンクもご用意しています。  
「長田レモンサワー」、「生ビール」、ソフトドリンク各種など。

### ■長田本庄軒について

長田本庄軒は、毎日粉から店内製麺した自家製中太麺と神戸・長田の味である牛スジ肉とこんにゃくの煮込みを使ったぼっかけを甘辛いソースで味付けした「ぼっかけ焼きそば」を主力商品とした焼きそば専門店です。もちもちの茹でたて麺を、職人がお客さまの目の前で焼き上げ、熟練したコテさばきや鉄板で焼き上げる音、ソースの香りなどのライブ感と、できたての焼きそばを楽しむことができ、兵庫県・三宮では毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。

HP: <https://www.toridoll.com/shop/nagata/>

インスタグラム: <https://www.instagram.com/nagatahonjyoken/>

### ■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。HP: <https://www.toridoll.com/>

—————<本件に関する報道関係からの問い合わせ先>—————

株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部 山下、久保園

E-mail: [tdj-pr@toridoll.com](mailto:tdj-pr@toridoll.com)

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。