

2024年5月吉日

各 位

株式会社ラーメンデータバンク

リレー方式ラーメン企画「POPUP ラーメン」  
第5弾は東海ミシュランガイド2019に掲載された岐阜の「イロドリ」。  
6月1日から東京ミッドタウン八重洲内の「ヤエスパブリック」で提供開始。



イロドリ  
—IRODORI—

三井不動産株式会社(本社：東京都中央区、代表取締役社長：植田 俊)が開発を手掛けた「東京ミッドタウン八重洲」は、「東京ミッドタウン (六本木)」(所在：東京都港区)、「東京ミッドタウン日比谷」(所在：東京都千代田区)に続く3施設目の東京ミッドタウンブランドです。その東京ミッドタウン八重洲2階「ヤエスパブリック」に昨年の3月から「POPUP ラーメン」が出店しております。

6月1日から「POPUP ラーメン」の第5弾として東海ミシュランガイド2019掲載店「イロドリ」が出店いたします。

#### ■店舗のご紹介

イロドリは岐阜県産の地鶏【奥美濃古地鶏】を中心にじっくりと炊き上げた旨みたっぷりの鶏白湯が自慢のラーメン店です。麺は毎朝店主が作る北海道産小麦100%を使用した自家製麺、温度・湿度も管理されています。スープは濃厚でコクがあるのに、飲み干せるほどすっきりしている。東海ミシュランガイド2019の掲載の他にも、東海版ラーメン本で新人賞を受賞、同誌では総合1位を2年連続受賞し殿堂入りもしている。WRGP2015(ワールド・ラーメン・グランプリ)優勝!!

#### ■POPUP ラーメンのご紹介

「POPUP ラーメン」とは全国各地の人気ラーメン店のリレーイベント店舗「RAMEN WALKING」の東京初出店店舗です。「POPUP ラーメン」ではさらに厳選された各地の名店が出店します。皆様にご満足いただけること間違いなし。定期的に入れ替わるため、食べ逃ししないようお願いいたします。

## ■メニューのご紹介

### ○鶏白湯ラーメン味玉付 1,020 円



鶏のガラなどを長時間じっくり炊き上げたスープに、ホタテなどの異なる旨味を合わせた鶏白湯スープ。そこに合わせる麺は北海道産の小麦粉、春よ恋、きたほなみ、ゆめちから、キタノカオリをブレンドした専用粉で製麺した香りと喉越しにこだわった麺。素材の持つ旨味と香りを存分に味わうことのできる鶏白湯ラーメンです。

### ○汁なし黒酢担々麺味玉付 1,120 円



中国の鎮江市の名産【鎮江黒酢】を使用した汁なし担々麺。当店特製の辣油の香り、自家製芝麻醬のコク、花椒（四川山椒）の痺れ、鎮江黒酢の旨味、酸味があいまった癖になる一杯です。黒酢を使用しているため、暑い夏にも食べたくなる一杯です。

### ○海苔出汁つけ麺味玉付 1,120 円



浜名湖産の高級混ぜ海苔と大量の煮干し、羅臼昆布を使用した旨味たっぷりのスープ。混ぜ海苔は1枚1枚丁寧に炙る事により海苔の香りを最大限に引き出した、他では味わえない唯一無二のつけ麺です。

## ■RAMEN WALKING のご紹介

RAMEN WALKING とはラーメンデータバンク大崎裕史会長監修のもと、地方有名店や隠れた名店など、「今」注目するラーメン店が一定期間だけ出店いたします。定期的に入れ替わり“旬”なラーメンが食べられるリレー方式なので、毎回ご来店いただいても感動と驚きが見つかるはずです！その地域に行かなくても食べられる食べ歩き企画です。

### 【出店概要】

名称 : POPUP ラーメン

出店日程 : 第5弾「イロドリ」は2024年6月1日（土）～9月30日（月）出店予定  
第6弾は10月上旬から北海道の人気店が出店予定。

営業時間 : 11:00～23:00 無休

所在地：東京都中央区八重洲二丁目北地区

メニュー：下記メニューをご参照ください（すべて税込）

（★印は東京ミットタウン八重洲限定メニュー）

鶏白湯ラーメン	900円
鶏白湯ラーメン味玉付	1020円
鶏白湯ラーメンスペシャル	1250円
汁なし黒酢担々麺★	1000円
汁なし黒酢担々麺味玉付★	1120円
汁なし黒酢担々麺スペシャル★	1350円
海苔出汁つけ麺★	1000円
海苔出汁つけ麺味玉付★	1120円
海苔出汁つけ麺スペシャル★	1350円

他、ご飯ものとサイドメニューとトッピング各種

公式ホームページ：<https://ramenwalking.com/>

店舗 Twitter：[https://twitter.com/popup\\_ramen](https://twitter.com/popup_ramen)

店舗 Instagram：[https://www.instagram.com/popup\\_ramen/](https://www.instagram.com/popup_ramen/)

#### 【取材について】

取材のご希望は事前にメールにてご連絡をお願いいたします。

メディア担当：米原 E-mail：[yonehara@ramenwalking.com](mailto:yonehara@ramenwalking.com)

#### 【企画についてのお問い合わせ先】

株式会社ラーメンデータバンク

〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-11-11 HKビル

電話：03-3490-3810

E-mail：[info@ramendatabank.co.jp](mailto:info@ramendatabank.co.jp)