

【浅草 花やしき通りで五感に響く至高の一杯を】

『中華そば 五郎 浅草店』が 2026 年 4 月 1 日(水) グランドオープン
～比内地鶏×国産豚×和だしのスープと、日本各地の厳選食材が織りなすこだわり～

「ドミーイン」などを展開する株式会社共立メンテナンスのグループ会社、株式会社共立フーズサービス(以下、共立フーズサービス/代表取締役社長:並木 容史/本社:東京都文京区)は、世界中から人々が集まる浅草の地に、昔ながらの懐かしさと食材へのこだわりが調和した『中華そば 五郎 浅草店』を 2026 年 4 月 1 日(水)にグランドオープンいたします。食材一つひとつを厳選し、お客様に喜んでいただける究極の一杯をお届けします。



<『中華そば 五郎』注目ポイント>

【三段仕込みのこだわり「スープ」】

スープは、日本三大地鶏の一つ「比内地鶏」に、旨味の強い「国産豚のげんこつ」、さらに厳選した「和だし」を合わせた贅沢な三段仕込み。素材の持つ旨味を丁寧に引き出し、重層的なコクと深みのある味わいに仕上げました。一口ごとに広がる芳醇な香りと、体に染み渡る優しくも力強い味わいをお愉しみいただけます。

【素材の個性を引き立てる「かえし」と「麺」】

かえし(タレ)には、「生揚げ醤油」を使用した醤油かえし、北海道産昆布と貝柱の旨味が凝縮された塩かえし、自社ブレンドの特製みそかえしの 3 種をご用意。それぞれのスープの特性を最大限に活かすため、食感や喉越しが異なる「三種の厳選麺」を使い分けて提供いたします。

【こだわりの厳選トッピング】

チャーシューには、きめ細やかな肉質と甘みのある脂身が特徴のブランド豚「北海道産 神威豚(かむいとん)」を使用。また、煮卵には黄身の濃厚なコクが特徴の「日本一たまご」を採用しました。サイドメニューの「手延べ餃子」に至るまで、一つひとつの食材に一切の妥協はありません。

【浅草エリアのグループ施設と一体となったおもてなし】

本店舗は浅草 花やしき通り沿いにオープン。近隣には、外食店舗「季の庭 浅草店」「もんじゃ・鉄板焼き いろは歌 花やしき通り店」、さらに和風プレミアムホテル「御宿 野乃浅草」「御宿 野乃浅草別邸」が集結しています。お食事からご宿泊まで、共立メンテナンスグループが一体となり、浅草を訪れる皆様へ最高のホスピタリティを提供いたします。



中華そば 950円



塩そば 950円



味噌そば 1,100円



餃子 6ヶ 600円

【商品概要】

店 舗 名	中華そば 五郎 浅草店
グ ラ ン ド オ ー プ ン 日	2026 年 4 月 1 日(水)
所 在 地	〒111-0032 東京都台東区浅草 2-7-22
営 業 時 間	11:00～21:00(年中無休)
ア ク セ ス	・つくばエクスプレス「浅草駅」A1 出口より徒歩約 4 分 ・東京メトロ銀座線「浅草駅」1 番出口より徒歩約 8 分
メニュー(一例)	【そば】 ・中華そば 950 円 ・塩そば 950 円 ・味噌そば 1,100 円 【サイドメニュー】 ・手延べ餃子 6 個 600 円 ・焼き飯(並盛り)600 円 ・白ごはん 300 円 【トッピング】 ・煮玉子 200 円 ・メンマ 150 円 ・チャーシュー450 円

＜共立フーズサービスとは＞

共立メンテナンスグループとして 1998 年に設立し、高齢者向け住宅食堂・高齢者向け配食事業を営業目的としてスタート、その後業務拡大によりゴルフ場レストラン、ホテルレストラン、外食店舗を運営。全ての事業に「食」のサービスを通じ、広く社会の発展に貢献してまいります。

<https://www.kyoritsufoods.co.jp/>

＜共立メンテナンスとは＞

共立メンテナンスは 1979 年に設立し、企業の給食受託業務から事業を開始しました。学生寮・社員寮「ドーミー」を運営する寮事業、ビジネスホテル「ドーミーイン」・リゾートホテル「共立リゾート」を運営するホテル事業、高齢者向け住宅「ドーミーシニア」を運営するシニアライフ事業を展開しています。食・住・癒のサービスを通して、社会の発展に貢献してまいります。

<https://www.kyoritsugroup.co.jp/>

■報道関係のお問い合わせ先

株式会社共立メンテナンス 広報部

TEL:03-5295-7072 FAX:03-5295-7061 EMAIL:pr-info@dormy.co.jp

■お問い合わせ先

中華そば 五郎 浅草店

TEL:03-6284-7056

11:00～21:00(年中無休)