

We Love Ramen!

東京を代表する有名ラーメン店が集結する「東京ラーメンストリート」に 新たに2店舗が加わり、10月30日リニューアルオープン

■味噌ラーメンの「つじ田 味噌の章」、煮干しラーメンの「らーめん玉^{ぎよく}」が新規出店！

東京ステーション開発株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：谷津剛也、以下 東京ステーション開発)は、10月30日(火)、当社が運営する「東京駅一番街」の人気ゾーン「東京ラーメンストリート」をリニューアルオープンいたします。

つけ麺つじ田から派生したブランドで、濃厚スープとまろやかな味噌が特徴の味噌ラーメンを提供する名店「つじ田 味噌の章」と、つけめんの名店「玉」が作る煮干しラーメン専門店「らーめん玉」の2店舗が新たにオープンし、これまで以上に豊富なジャンルで魅力溢れるラインナップとなります。

今回、「東京ラーメンストリート」は、新たに「香川 さぬき麺業」が加わることで全国各地の名店が揃った「にっぽん、グルメ街道」と同時リニューアルオープンとなります。ますますバラエティに富んだ味を揃え、進化する「東京駅一番街」にどうぞご期待ください。

■新規店舗概要

名称： つじ田 味噌の章

席数： 27席

概要： 豚骨魚介のつけ麺つじ田から派生したブランド
濃厚スープとまろやかな味噌が特徴の味噌らーめん専門店

営業時間： 10：30～23：00

代表的なメニュー：



<味噌らーめん>

スープの最後の一滴まで楽しめるやさしい味わい。
北海道直送のちぢれ麺、こま切りチャーシュー、生姜、
青のりの風味でさらに味わい深い一杯が楽しめる。



<バリ味噌らーめん>

数種類の味噌をブレンドした濃厚なスープに中太の平打ち面が絡む一杯。
「バリ」とは方言で「すごい」「とても」という意味があり、「味噌らーめん」よりも濃厚な味わい。

<店舗ロゴ>

味噌らーめん専門店
つじ田味噌の章

■新規店舗概要

名称： らーめん玉（ぎょく）

席数： 30席

概要： 濃厚魚介の名店「玉」が作る煮干しらーめん専門店。鶏の旨味がつまった濃厚スープに数種類の煮干しを合わせて作る一杯は、まさに「鶏と煮干しの黄金比」。注文をいただいてから店内にて削るいりこ節は風味が抜群。煮干のダシの旨味をとことん味わえる、他にはない煮干しらーめん。

営業時間： 10：30～23：00

<店舗ロゴ>



代表的なメニュー：



<とろりそば>（濃厚煮干しらーめん）

濃厚な鶏白湯のコク深いスープに煮干の旨味をしっかりきかせて作る唯一無二の味。

■「東京ラーメンストリート」概要

名称： 東京ラーメンストリート

場所： 東京駅八重洲南口地下1階（東京駅一番街 地下1階）

店舗： 「六厘舎」「塩ラーメン専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式 純」「東京駅 斑鳩」「東京の中華そば ちよがみ」「つじ田 味噌の章」「ソラノイロ・NIPPON」「らーめん玉」

■店舗位置図

