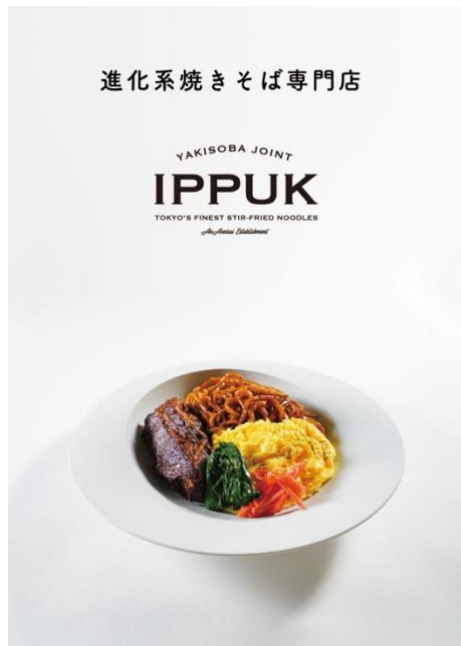


多彩、異色な創作やきそばを毎週末提供！進化系やきそば専門店 「YAKISOBA JOINT 一服（やきそば・じょいんと・いっぷく）」

～2021年8月21日(土)より、東京・中野にて期間限定のポップアップストアがオープン～

東京に集まる面白いモノやコトを「オンライン商店街」という形で販売するアーケードトーキョー株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役：今仁 英輔、神谷 栄伸）は、初の実店舗業態として、自由な発想で美味しいやきそばを提供する進化系やきそば専門店「YAKISOBA JOINT 一服（やきそば・じょいんと・いっぷく）」（以下、「一服」）のポップアップストアを2021年8月21日(土)より期間限定にて東京・中野にオープンします。



●期間限定のポップアップストアとしてオープン

「一服」は、アーケードトーキョーがオンラインで販売し好評を博すオリジナル商品「神やきそば」をさらに多くの方に様々な形で楽しんでいただくべく、ソースや出汁、具材にこだわった多様なラインナップのやきそばを提供します。

今回の出店は、度重なる緊急事態宣言の状況下において、今秋以降に正式オープンする「一服」を一足早く皆様に味わっていただくために中野駅・南口にある「日本酒バル 中野青二才（緊急事態宣言のため現在休業中）」の店舗スペースにおいてポップアップストアとして期間限定（現時点、終了時期未定）で実施します。

非常事態宣言中は、11:00～20:00 で営業し、店舗でのイートイン提供ほか、テイクアウトでも提供を行いません。デリバリーは8月中に順次対応予定です。

●コンセプトは「もはや」

「もはや、やきそばではないのではないか？」という驚きと共に、贅沢な食材をこれでもか！と使った絶大なインパクトを与えるやきそばをお召し上がりいただけます。

麺は北海道のブランド小麦「はるゆたか」を使った特製中太麺。

「ソース神焼きそば」「出汁の神焼きそば」「神すき焼きそば」「ねばねば焼きそば」といった基本ラインナップの4商品に加えて、週替わりで見た目も味もインパクト大！なスペシャルメニューを提供します。

●毎週土曜には、特選 進化系焼きそばを限定提供

「土曜の昼は何故か 焼きそば が定番だった」そんな記憶のある人も少なくないはず。ということで、「土曜日は焼きそばの日！」として、8月21日(土)から毎週土曜日限定で特選進化系焼きそばメニューを提供します。※初回は土日の2日間にわたって進化系メニューを提供します。



■8/21（土）麺だけで勝負！具材なしソース神焼きそばで勝負
¥500

ブランド小麦「はるゆたか」を使い、化学調味料を一切使わずに仕上げた専用特製麺。

ソースのような濃い味つけでもその豊かな小麦の風味を感じられる自慢の麺をダイレクトにお楽しみいただく為に、あえて具材なしのソース神焼きそばを提供いたします。

味変用に Mr. SPICER のアウトドアスパイスと、生卵をご用意いたします。

生卵は、農林水産大臣賞を受賞した「ぶりんセス・エッグ」。神すき焼きそばのように卵に潜らせて食べても絶品です！



■8/22（日）ふんだんに生ウニを使ったクリーム神焼きそば
¥2,300

市場で仕入れた生ウニを贅沢に使用した、「もはや焼きそばではない領域」まで踏み込んだ、まさに神焼きそば。1 日限定提供となります。

■特選 神焼きそばの販売スケジュール

8/21(土) 麺だけで勝負！具材なし ソース神焼きそば (¥500)

8/22(日) ふんだんにウニを使った 雲丹クリーム神焼きそば (¥2,300)

8/28(土) 伊勢海老の神焼きそば ～西伊豆直送～ (¥1,800)

9/4(土) 牛フィレ肉のロッシーニ風 神焼きそば ～トリュフソース～ (¥2,500)

【やきそば基本ラインナップ】



ソース神焼きそば (920 円)



出汁の神焼きそば (920 円)



神すき焼きそば (1,200 円)



ねばねば焼きそば (920 円)

店舗情報：

〒165-0026 東京都中野区中野 3 丁目 3 5-7 松井ビル 1F 「日本酒バル 中野青二才」店舗での営業

営業時間 11:00～20:00