

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年4月12日
東京ステーション開発株式会社

**「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」
知る人ぞ知る名店、6店がつないだ期間限定店がついに完結！**

フィナーレを飾る第7弾は「富良野とみ川」が東京初出店！

〔開催期間〕2023年4月27日（木）～2023年8月31日（木）（予定）

第6弾 北海道・函館「函館麺厨房あじさい」は4月19日(水)まで！



「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」は、2021年7月15日に東京ラーメンストリート初の期間限定店舗としてオープン。

第6弾 北海道『函館麺厨房あじさい』もあと7日の営業となりました。

「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」フィナーレとなる第7弾は北海道『富良野とみ川』が4月27日(木)より出店いたします。

残り約3か月の出店となりました「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」、最後までぜひお楽しみください。

ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリートで全国のご当地ラーメンを第7弾まで展開！



◆ 第7弾店舗『富良野とみ川』

「郷土の恵みを生かしてこそその食」。創業時より、北海道の食材を使った最高峰の中華そばを目指して地産地消を実行しています。北海道の食材にこだわる地産地消をコンセプトにしたご当地ラーメンであり、化学調味料、添加物を使用しない昔ながらの調理法で完成させた究極の中華そばです。店舗までの交通手段は、車の他に、最寄り駅前から出ているバスを利用するしかないものの、常に店舗内は満員。知る人ぞ知る名店、「富良野とみ川」が東京駅に初出店します！

■ 出店期間：2023年4月27日（木）～2023年8月31日（木）（予定）

■ 座席：20席

■ 営業時間：11：00～22：30（L.O 22：00）※都合により営業時間に変更となる可能性があります。

■ 『富良野とみ川』富川店主コメント



この度はご当地ラーメンチャレンジ企画の出店、それも最終章での登用、最大繁忙期の大役を仰せつかり心より感謝いたしております。当企画第一弾「支那そばや」薫陶を授かった佐野氏への思いを込めて北海道産素材のおいしさを堪能していただきたく存じます。石臼で挽いた日本一小麦の味がする北海道中華そば、お試しください。

■ 商品情報



「石臼挽き中華そば」

【商品の特長】

- ・麺に使用する小麦粉は 100%北海道産、石臼で挽く小麦は富良野産。石臼挽き麺は粗目の全粒粉を練りこんだものでツルツルというよりもシコシコ。咀嚼の度に小麦のうま味が広がる。
- ・タレは北海道素材を中心に配合された化学調味料無添加の手作り。スープは根室産短元昆布、干し椎茸、鰹、鯖から出汁を引いた透明で澄んだ鶏ベースのスープと煮干出汁の 2 本立てを使用するこだわり。
- ・チャーシューは、富良野地方産の煮豚。鶏油で低温調理を施した北海道知床産鶏むね肉のコンフィを使用している。

地産地消にこだわり抜いたオンリーワンの 1 杯を是非ご賞味ください。



「味噌バターコーンらあめん」

東京駅限定

北海道産大豆を使用した 3 種類の味噌をブレンドした野菜の甘みが広がる背脂香味油仕立ての味噌スープに、北海道産生乳 100%のバターにたっぷりのコーンをトッピングした北海道満載！王道バージョンの味噌らあめんです。



「焙煎小麦塩中華」

期間限定・数量限定

ふらの産小麦「春よ恋」を自家焙煎し石臼で挽いた焙煎粉をさくら卵でつなぎました。ローストされた麺は鶏と魚介の白醤油ベースのスープが絶妙に絡みます。

■ 株式会社せたが屋 前島司氏コメント



富川店主はいつもラーメンについて熱く語り、ラーメンを愛する人間として長く付き合ってきました。

富良野ラーメンと言えば北海道のご当地としてまだまだ知らない人が多い中、是非この機会に富川店主の作るこのラーメンの魅力に触れていただきたいと思い声をかけさせていただきました。

富良野産小麦を石臼挽きにした自家製麺や、北海道産にこだわった食材の数々をバランス良くまとめた自然派のラーメンはとみ川の真骨頂。

身体に優しくも、しっかりラーメンとしてお腹も心も満たされるラーメンはまさに体験として富良野ラーメンの魅力を存分に楽しめます。

■「富良野とみ川」概要

平成9年（1997年）創業。

富川店主は創業当初から地元富良野の食材を使用した地産地消のラーメンにこだわり、2012年・2017年とミシュランガイド北海道でビブグルマン評価を獲得。

2002年から全国百貨店で北海道物産展に毎年出店しているが、東京に店舗を構えるのは今回が初となる。



東京ラーメンストリートまでの総距離約 3500 キロ。

総実施期間 25 か月に及ぶ過去最長の大プロジェクトがついにフィナーレ！



◆ 過去出店店主様・本企画代表者コメント

● 第1弾 神奈川県・戸塚「支那そばや」(佐野店主)



東京初出店とあり、支那そばやのラーメンと亡くなってしまった佐野実がどれだけ関心を持ってもらえるか、不安と期待の両方でした。ただ、3か月半の期間限定でしたので、楽しもう！という思いでスタートしました。実際、これまで出会えなかった初めてのお客様に沢山出迎え、横浜の店のお客様にも、わざわざ何度も足を運んでいただき、感謝しかありません。コロナ禍真っ只中でしたが、東京駅のラーメンストリートには、ラーメン大好きな方にも、そうでもなかった方にも、つい並びたい魅力満載のお店ばかりでした。食べた方には後悔させないお店のセレクトは素晴らしいです！

出る杯数が多く、支那そばやの作り方は、全てを店舗厨房で作る事は、厳しいと感じましたが、期間限定なので本店や支店の厨房で作り、何とか運び、間に合わせる事ができました。

今後については、食材や水光熱費が高騰する中、まずは本店をキチンと守る事が大事で、その他の事は思案中です。

●第2弾 熊本県熊本市「天外天」(小田店主)



「東京駅の中だが、この店の中だけは熊本にしたい」「熊本の店をそのまま味わってほしい」との想いでラーメンストリートへ出店させていただきました。初めて食べていただいたお客様や関東に住まわれている熊本出身の方々にも「東京で食べられて嬉しい」など沢山のお言葉をいただき、本当に有難い経験でした。

地元での営業とはまた違う沢山のお客様と出会うことができた場所であり、今考えると苦労はすべて楽しかったので覚えていません。今回、前島社長からのお声掛けでたくさんの経験をさせていただきました。

もっとニンニクの効いた熊本ラーメンを知って頂きたい、食べて頂きたいと思っております。

●第3弾 栃木県佐野市「麺屋ようすけ」(田邊店主)



コロナ禍のため時短営業中の出店でしたが、お客様のラーメンに対する熱量に負けずに、こちらも熱いラーメンが出せたのかなと思います。地元では、出店中、出店後も暖かいお言葉をいただき、多くの反響をいただきました。

この場所でラーメンを作れた事を誇りに思います。私自身、東京ラーメンストリートとは、自分が開業する前東京の有名店を食べ歩き出来る夢のような場所とっており、開業後の作り手としては、いつかは出店してみたいと強く思う、夢のような場所でした。

出店中は【ようすけ】らしさをテーマに営業いたしました。約100日間という限定的な出店という中で、派手なラーメンでは無いのですが、「ラーメンストリートでもジワジワでも良いので常連様を獲得するんだ!」という強い気持ちで挑みました。多くの方にお店の雰囲気、ホッとしていただけるようなラーメン、色んな要素で元気になってもらえるようなお店作り、という点が難しさもでもあり楽しさもでもありました。今回、前島社長からお声がけいただき、このラーメンストリートで大きなチャレンジをさせていただきました。

地元だけではなく多くの方に佐野ラーメンを知っていただく機会に触れ、もっと多くの方に佐野ラーメンを知っていただきたい!そんな思いが更に強くなり、佐野ラーメンを全国に!を目標に精進していきたいと思っております。

●第4弾 石川県金沢市「金澤濃厚中華そば 神仙」(河方店主)



うちのラーメンは水から始めると完成まで2日は掛かるので「本当に出来るのか？」と不安から始まりましたが、とにかく古い言い方になりますが、気合いと根性でやり切りました(笑)。

地元でお付き合いしていただいている方達やお客様の応援も大変多く、田舎から初めて東京に行った日を思い出しました。北陸新幹線開通で観光客が大幅に増え、金沢に観光に来る方達が少しでもラーメンを食べてくれたら金沢のラーメン界に貢献できて最高です。東京ラーメンストリートと言えばお客様の来店数は勿論ですが、業界での注目も多かったです。自分にとってはオープンの際に従業員とお金が無かったので夜行バスに乗って見に行った程の夢の場所です。開店して約20年いつも初心を忘れずやってきたつもりですが、改めて初心に戻らせていただいた場所でした。

豚骨スープは水と油と酸素の化学反応で刻一刻と変化する暴れん坊な生き物なので、環境が変わる事で本店と同じ味を出せるかが本当に勝負でした。本店の常連さんが食べに来ていただき「本店と味は変わらない！」とおっしゃって頂いた時は安堵で涙が出そうだったのを覚えています。ラーメンチャレンジでの体験はこれからのラーメン作りに変え勉強になりました。これからも現場でまだまだ研究を重ねしっかりラーメンを作り続けます。今後もラーメン文化の無い金沢で、自店だけではなく金沢ラーメン界の発展に尽力していきたいと思えます。出店中ご来店いただきました、たくさんのお客様、友人知人、ラーメン屋仲間の皆様にご来場いただき、このような機会を与えて頂いたせたが屋前島社長、運営の皆様、当店スタッフ皆さんを含め、本当にありがとうございました！

●第5弾 青森「中華そば ひらこ屋」(三上店主)



青森の煮干ラーメンを東京の方々にも食べていただきたい!との思いで出店し、多くの方に足を運んでいただくことができました!『ラーメンを食べに青森に行くね』との声ももらえて光栄に思います。

ご当地ラーメンチャレンジはコロナ禍で、地元へ帰省したり、旅行に行く事が難しくなっていた中で、各地のラーメンを食べることができた場所です。

東京駅での出店は「水」が気になる所でしたが、青森でも使用している「パイウォーター」という浄水器を通してから調理すると特に気にならずに使えました。他に青森民はやはり、しょうぼ口なので しょうゆ加減はおさえめで提供していました。

現在、本店は改装中ですがリニューアルオープンしたら東京ラーメンストリートでの経験を生かして今までよりもっと良いサービス・品を提供できたらと思っています。春頃にはネット通販も開始予定ですので、全国のみなさんに『ひらこ屋』を味わっていただきたいと思っています。

●第6弾 北海道・函館「函館麺厨房あじさい」(東店主)



「ラーメンを作る」ということや「おもてなし」、また、「杯数」などは函館やほかの店舗と変わりませんでした。私どもが経験した新たな施設での営業の仕方はとても勉強になりました。

東京ラーメンストリートは他の有名ラーメン店や、たくさんの東京駅を利用される方々に強烈な刺激をもらいながら営業できる場所だと思います。

出展期間が限られている中でスタッフさんとの関係性の構築がうまくできており、営業の日程終了までまだ少し時間がありますのでそれまでは全力で頑張ります。

今後のことはまだ何も決めていませんが、もしも前向きな出店オファーなどがあれば我々も真剣に考えさせていただきます。

●本企画にご協力いただいた、株式会社せたが屋 代表取締役 前島司氏コメント

日本には意外と知られていなかった魅力のある沢山のご当地ラーメンを数多くの人に体験して頂いた事は非常にこのイベントにおける意義があったと思います。出店頂いた店主、従業員やアルバイトの皆さんが、自分達のラーメンを最高の状態でお客様に届ける一生懸命な姿は素晴らしく感動致しました。東京駅という便利で素晴らしい立地で全国の厳選されたご当地ラーメンが食べられる、本当に夢のような企画でした。また第二幕もあれば良いなと感じました。リレーで出店頂いたお店の方々が仲良くなり、良い縁ができた事は非常に嬉しく、店主の皆さんは出店後も集まりよく東京で飲み会しています。

また、転勤で東京に来ている方が出身地のお店が出ていると感動され、何回も通われたお客様も多くおられました。関わった皆さんがラーメンと東京駅を通じ、人の出会い、絆、感動、努力、沢山の学びや思い出ができたと思います。

●本企画プロジェクトリーダー 東京ステーション開発株式会社 常務取締役 佐々木義衛コメント

『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』は全国の有名店に行きたくても行けない、食べたくても食べられない今だからこそ、「遠出をせずとも東京の玄関口である東京駅で全国の名だたる名店の味を気軽に味わっていただきたい」という思いから立ち上がったプロジェクトになります。

最初はコロナ禍でのスタートとなりましたが、今に至るまで多くのお客様にお楽しみいただくことができた企画だと思っております。これから第7弾もスタートしますが、フィナーレを飾るにふさわしい店舗様となっておりますので、残り約3か月お楽しみいただければ幸いです。

本企画終了後についてはまだ確定はしていませんが、東京ラーメンストリートに足を運んでいただけるよう様々な施策を考えておりますので楽しみにお待ちください。

◆「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：「東京煮干し らーめん玉」「ソラノイロ・NIPPON」「塩らーめん専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式純」「六厘舎」「つじ田 味噌の章」「東京駅 斑鳩」「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」

H P : <https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/ramen/>

◆ 店舗位置図



※写真・イラストはイメージです。なお、内容は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※東京駅一番街ではお客様ならびに従業員の健康と安全確保の観点から、感染拡大防止対策に取り組んでおります。

お客様にはご不便をおかけすることもございますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルス感染症の影響により臨時休館や営業時間の変更がございます。

最新情報については、東京駅一番街ホームページをご確認ください。

URL : <https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/>