

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年10月3日  
東京ステーション開発株式会社

### 味噌ラーメンの名店「味噌麺処 花道庵」、 ミシュランビブグルマン獲得店主が手掛ける「家系ラーメン 革新家 TOKYO」が参入！ 【東京ラーメンストリート】10月25日（水）に2店舗オープン！

- ★5年ぶりに新規店舗が開業！ここでしか食べられない限定メニューも登場
- ★新メニューも登場！既存店「ソライロ・NIPPON」がリニューアルオープン
- ★ラーメン好きにはたまらない！オープンを記念して、2つのキャンペーンを実施

東京を代表するラーメンの名店が集まる東京駅の人気ゾーン、東京駅一番街地下1階「東京ラーメンストリート」では、2023年10月25日（水）に2店舗が新たにオープンいたします。さらに10月5日（木）には、既存店である「ソライロ・NIPPON」が「そらのいろ NIPPON」としてリニューアルオープン。

オープンを記念して、「オリジナルステッカープレゼントキャンペーン」と「ラーメンフォトコンテスト」の2つのキャンペーンを実施いたします。



東京ラーメンストリートは来年で15周年。節目を前に、濃厚で圧倒的な旨味が記憶に残り、何度も通いたくなる2店舗が新たに加わりパワーアップします。

1 店舗目は、太麺に濃厚スープの「東京味噌ラーメン」を提供する「味噌麺処 花道庵」。ラーメンデータベースでは、これまで味噌ラーメン部門で3度も1位を獲得したり、東京ラーメン・オブ・ザ・イヤーでは10年連続で掲載された名店です。看板メニューの「味噌ラーメン」は、どこにでもありそうで、どこにもない味。豪華な食材は使用せず、どこにでもある食材を、たくさんの工夫で仕込んで仕上げたこだわりのラーメンです。さらに今回は東京駅でしか食べられない「特製味噌ラーメン」もご用意しました。にんにくと醤油に漬け込んだ、ボリューム満点の特製豚バラ肉を惜しみなくのせた1杯です。

2 店舗目は、マイルドな豚骨醤油をベースとした「家系ラーメン」を提供する「家系ラーメン 革新家 TOKYO」。東京ラーメンストリートにも店舗を構える「ソライロ」を手掛け、3度もミシュランガイド東京・ビブグルマンに掲載された店主が、『家系ラーメンに革新を起こす！』をコンセプトにオープン。看板メニューの「革新家スペシャル」は、従来の家系ラーメンよりも、パンチがありながら滑らかな口当たりの良いスープが特徴的で、そこへ3種類のチャーシューがトッピングされた、どなたにもお楽しみいただける一杯です。家系ラーメン以外にも、唐辛子と和がらしの効いた「カラシめん」、鶏油とタレだけで食べる「芳醇ちーゆそば」など、バラエティ溢れるオリジナルの麺もご用意しています。

装い新たにスタートする東京ラーメンストリートは、これからも進化し続けるラーメンをご提供してまいります。  
ぜひこの機会に、東京を代表する名店の味をお楽しみください。

## 【Topic 1】新店舗情報

### ◆ 東京味噌ラーメン「味噌麺処 花道庵」

常に人が集まるお店を目指して、お店の名前は格闘家の花道から名付けられた「花道庵」。その名の通り、東京都内に2店舗（野方本店、北参道店）を展開しており、店内は常連客から新たなファンまで多くの方が集います。看板メニューである「味噌ラーメン」は、馴染みのある身近な味噌を使用したスープと、麺には三河屋製麺から特注したコシの強い太麺を使用。トッピングも野菜とメンマとチャーシューという、オーソドックスな食材で作っています。どこにでもありそうだけど、どこにもない味わいで、味噌汁のように親しみやすく、毎日食べたくなるラーメンです。店主の「お客さまの食生活の延長上にいたい」という思いが込められています。

さらに今回は、東京駅限定の「特製味噌ラーメン」もご用意。通常の味噌ラーメンに、にんにくと醤油に漬け込んだ特製豚バラ肉を惜しみなくトッピングした、ボリューム満点の一杯です。

一口すすれば、「コク」や「奥行き」など難しい表現を忘れさせる「圧倒的な旨味」をぜひご賞味ください。

■ 座 席：29席

■ 営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30）※都合により営業時間に変更となる可能性があります。



### 【商品情報】



#### 看板メニュー

#### 「味噌ラーメン」／950円（税込）

麺は三河屋製麺特注である花道庵専用のコシの強い太麺。スープには優しい味わいで誰もが馴染みのある味噌を使用し、大量のゲンコツ・鶏ガラ・豚足・鶏もみじ・豚背ガラなどを2日間かけ炊くことで、濃厚かつマイルドな旨味を実現し、麺と絶妙に絡み合う。トッピングには、花道庵の代名詞とも呼ばれるシャキシャキのもやしと、じっくり煮込んだあとに燻製した食べ応えのあるチャーシューを使用。東京味噌ラーメンの奥深さが味わえる一杯になっている。



#### 東京駅限定メニュー

#### 「特製味噌ラーメン」／1,350円（税込）

通常の味噌ラーメンに、にんにくと醤油に漬け込んだボリューム満点の特製豚バラ肉を惜しみなくトッピングした一杯。豚バラ肉からでる旨みタレがスープと麺に絡み、格別な味わいが楽しめる。野方本店、北参道店でも食べることのできない、ボリューム満点でより旨味が深くなった特別なラーメンとなっている。

### 【「味噌麺処 花道庵」垣原店主コメント】



日本全国、世界から常に人が集まる東京駅で、花道庵を知って、食べていただくのはもちろん、「これぞ！本物の東京味噌ラーメン」を広げたいと思い、出店させていただきました。

花道庵のラーメンは特別豪華な素材などを使用しません。どこにでもある食材を、たくさんの工夫で仕込んでいます。皆様の生活に馴染みのあるごく普通の白味噌を、特別な味噌ラーメンに仕上げでご提供いたします。多くのお客様と実力・有名店がひしめく日本ナンバーワンのラーメン施設「東京ラーメンストリート」で、東京味噌ラーメン「花道庵」も一石を投げられるよう、「いってらっしゃい」「おかえりなさい」の気持ちを込めて、ここ東京駅でも一生懸命ラーメンを作っています。



## 【Topic 1】新店舗情報

### ◆進化系家系ラーメン「家系ラーメン 革新家 TOKYO」

東京ラーメンストリートにも店舗を構える「ソラノイロ」を手掛け、3度もミシュランガイド東京・ビブグルマンに掲載された店主が、『家系ラーメンに革新を起こす！』をコンセプトにオープン。どなたにも愛される、一段階質の高い家系ラーメンを目指します。看板メニューは「革新家スペシャル」。従来の家系ラーメンよりも滑らかな口当たりのスープと国産小麦の香り高い麺、そこへ3種類の国産豚のチャーシューがトッピングされた一杯です。加えて「チャーシュー麺」、「のり玉ラーメン」をはじめ、家系ラーメンの枠組みを超えた、唐辛子と和がらしの効いた「カラシめん」、香ばしい香りの「ガーリックめん」、鶏油とタレだけで食べる「芳醇ちーゆそば」など、バラエティ溢れるオリジナルの麺もご用意しています。

200種類以上のラーメンを開発してきた店主が織りなす家系ラーメンは、店舗の名前通りどのメニューも革新的。これまでの家系ラーメンの概念を覆す、口当たりが滑らかなスープに国産小麦100%の特製麺が良く絡む極上の味わいをぜひご堪能ください。

■座席：26席

■営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30）※都合により営業時間に変更となる可能性があります。



家系ラーメン  
**革新家**  
 TOKYO

#### 【商品情報】



東京駅限定メニュー 看板メニュー

#### 「革新家スペシャル」／1,380円（税込）

スープは国産の豚骨、背脂と鶏ガラをふんだんに使い、タレには『ヤマサ醤油の吟選醤油』をメインで使用し、コクとキレを出すために、独自配合の調味料をブレンド。パンチがありながら、従来の家系ラーメンよりも滑らかな口当たりのスープに仕上げている。麺は「春よ恋」をメインに使用した国産小麦100%の香り高い特注麺。メインとなるチャーシューには、国産豚の吊るし焼き焼豚モモ、煮豚バラ、低温調理ロース肉の3種類を豪華にトッピング。3種類のチャーシューが味わえるのはこのメニューのみとなっている。



東京駅限定メニュー おすすめメニュー

#### 「芳醇ちーゆそば」／1,100円（税込）

蒲田のらーめん飛粋直伝のヤマサ醤油主体の醤油タレと、親鶏をブレンドした甘味豊かな鶏油をふんだんに使用したスープを、国産小麦麺とよく混ぜながら味わう一杯。タレの旨味とコク、香味野菜の芳醇な香りが口に広がる逸品となっている。

#### 【「家系ラーメン 革新家 TOKYO」宮崎店主コメント】



僕自身がラーメン業界で働いている中で、家系ラーメンに対しての、マーケットの盛り上がりや、東京ラーメンストリートに家系ラーメンがあればとても良いのではないかと、言う想いを東京ステーション開発の方に伝えていたことが実現する形になりました。出店が決まる前から家系ラーメンを50軒以上食べ、研究して、ソラノイロ宮崎が作る家系ラーメンとしてのオリジナリティのあるラーメンを提供していきたいと思ってこのラーメンをつくりました。ラーメンメニュー、卓上メニューとともに、唯一無二の一杯を追求します。

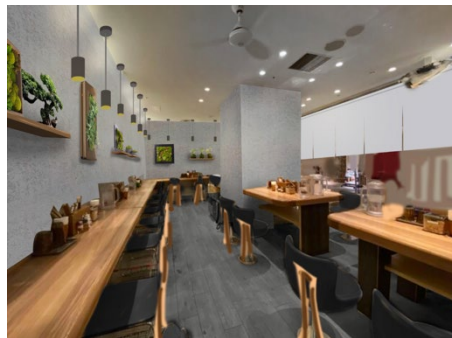
## 【Topic 2】リニューアル店舗情報

### ◆ 醤油らーめん「そらのいろ NIPPON」

平成 23 年に麹町に 1 号店をオープンして以降、「ミシュランガイド東京 2015」のビブグルマンに選出されるなど、数々の賞を受賞した「ソラノイロ」。麺・スープ・トッピングすべてに野菜が使われているヘルシーな『ベジソバ』をはじめ、東京駅でしか味わえない素材と味にこだわり抜いた「淡麗醤油らーめん」が人気です。今回のリニューアルでは、今の世界のラーメンシーンを意識して、店名（「ソラノイロ・NIPPON」から「そらのいろ NIPPON」へ）、メニュー、内観、外観、をフルリニューアルし、「上質」「本物」「オリジナリティー」「フードダイバーシティ」を追求するというコンセプトで生まれ変わります。さらに看板メニューの『ベジソバ』もリニューアルし、きのこの旨味が溢れる「キノコベジソバ」に進化。新メニューでは、4 種類のチャーシューがトッピングされた地鶏の香りと旨味が存分に感じられる「そらのいろスペシャル醤油らーめん」が登場します。店舗の装いは、よりシンプルでニュートラルな雰囲気にもリニューアル。進化したそらのいろは、ビーガンの方をはじめグルテンフリーにも対応したメニューがあり、誰もが一緒に楽しめる店舗になっています。

■ 座 席：26 席

■ 営業時間：9：00～23：00（LO 22：30）※都合により営業時間が変更となる可能性があります。



#### 【商品情報】



#### 新メニュー

#### 「そらのいろスペシャル醤油らーめん」/1,380 円（税込）

スープには、日本最大級の地鶏『天草大王』をメインに、親鶏の丸鶏、昆布、椎茸、りんごなどを使用。そこへ醤油蔵『岡直三郎商店』の国産丸大豆醤油を中心に、数種類の醤油と調味料をブレンドした特製ダレを合わせた。麺は国産小麦 100%の旨味と香りの高い滑らかな麺で、スープとの相性も抜群。すするとびに地鶏の香りと旨味が存分に感じられる。トッピングには、国産の豚肉モモの吊るし焼き焼豚、低温調理の豚、低温調理の鶏ムネ肉に加えて「ロース」をトッピング。繊細な味わいながらも食べ応えのある一杯となっている。



#### 新メニュー

#### 「キノコベジソバ」/1,000 円（税込）

そらのいろのベジソバとして、大人気のこのメニューが復刻販売。全粒粉入りの麺、マッシュルームのスープにトリュフ入りマッシュルームオイルが香ります。5 種類の季節の野菜と鶏胸チャーシューがトッピングされます。締めにはチーズリゾットにスープをかけてお召し上がりください。

### ◆ 東京ステーション開発株式会社 取締役 営業開発部長 柳沢 克典コメント

東京ラーメンストリートは 2009 年 6 月に「東京で、真っ先に食べたい 4 店舗。」をコンセプトとして開業し、多くのお客様に愛されるとともに行列の絶えない名物ゾーンとして成長いたしました。出店いただく店舗についても「毎日でも通える味のバラエティ」という観点を心掛け、ジャンルの違う個性的な 8 店舗様に営業いただいております。

この度は 2 店舗の新店開業、1 店舗のリニューアルということで、東京ラーメンストリート共用部やサインマップのお色直しも行い、ゾーン全体の魅力向上とお客様にとって分かりやすい情報発信に努めております。

東京ラーメンストリートをさらに活性化させ、お客様に愛される魅力ある施設を目指していければと考えております。今後もお客様に喜んでいただけるよう様々な企画を考えておりますので、お楽しみにお待ちください。



【Topic3】オープン記念キャンペーン情報

◆オリジナルステッカープレゼントキャンペーン

東京ラーメンストリート各店舗にてお食事されたお客様に、先着で各店舗オリジナルのラーメンステッカーとコレクションブックをプレゼント！ステッカーとコレクションブックともに、ここでしか手に入らないオリジナルデザインです。

■開催期間：10月25日（水）～先着順

※各店（新店舗を含む）5,000名様限定。各店なくなり次第終了となります。

※お一人様1会計につき1つのお渡しとなります。



※画像はイメージです

◆ラーメンフォトコンテスト

東京駅一番街公式 X（旧 Twitter）をフォローの上、東京ラーメンストリートで撮影したラーメンの写真を「#東京ラーメンストリート」、「#フォトコンテスト」のハッシュタグをつけて投稿いただいた方の中から、抽選で10名様に東京ラーメンストリートで使える10,000円分のクーポンをプレゼント！

さらに、世界に10個しかない東京ラーメンストリートロゴ入りオリジナル有田焼「N700S 新幹線出発進行ラーメン鉢セット」も10名様に当たる！

※通常版の有田焼「N700S 新幹線出発進行ラーメン鉢セット」は東京キャラクターストリートオンラインプラザ（<https://e-shop.tokyoeki-1bangai.co.jp/shop/e/edonburi/>）にて販売中。

■開催期間：10月25日（水）～11月30日（木）まで

■対象商品：各店のラーメン（新店舗、各店限定メニューを含む）

■賞品発送：12月中旬頃予定

■当選者数：計20名様

■東京駅一番街公式 X：[https://x.com/tokyoeki1bangai?s=21&t=TTqm8Xt\\_qbWW21wfPCLreg](https://x.com/tokyoeki1bangai?s=21&t=TTqm8Xt_qbWW21wfPCLreg)



「N700S 新幹線出発進行ラーメン鉢セット」

※画像はイメージです

## 東京ラーメンストリート概要

### ◆東京ラーメンストリート詳細

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」「そらのいる 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」  
「東京駅 斑鳩」「味噌麺処 花道庵」「家系ラーメン 革新家 TOKYO」

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

### ◆店舗位置図 ※10月25日(水)以降



※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。

※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/news/>