

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026 年 2 月 17 日
東京ステーション開発株式会社

全国のご当地ラーメンが味わえる東京ラーメンストリート「ご当地ラーメンチャレンジ」

第 2 弾は、熊本の「好来ラーメン」に決定！

熊本でしか味わえなかった“幻の黒い一杯”を東京駅で！
3 月 5 日（木）から 7 月 26 日（日）まで期間限定オープン

東京ラーメンストリート各店による“おすすめのカップ”もご紹介

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」は、2025 年 8 月より、全国各地のご当地ラーメンを東京駅で味わえる「ご当地エリア」を展開しています。この春、「ご当地ラーメンチャレンジ」第 1 弾「みそきん」からバトンを引き継ぎ、熊本県人吉市で 65 年以上の歴史を誇る老舗ラーメン店「好来（はらい）ラーメン」が、2026 年 3 月 5 日（木）から 7 月 26 日（日）まで期間限定でオープンします。



東京ラーメンストリートでは、2025 年 8 月に全国各地の名店を迎える「ご当地エリア」を拡大して以降、「みそきん」や「津軽煮干 ひらこ屋」といった話題性の高い店舗の出店により、来館者数は前年同期比で約 30%増加しています。「みそきん」は、老若男女問わず全国から非常に多くのお客様にご来店いただき、2026 年 1 月末時点で累計 10 万杯以上を提供するなど、大きな反響を呼びました。同店は、2026 年 2 月 23 日（月・祝）をもって、惜しまれつつも営業を終了します。

そしてこのたび、熱狂のバトンを受け継ぐ「ご当地ラーメンチャレンジ」第 2 弾として登場するのが、**1958 年創業、熊本県人吉市で長年暖簾を掲げてきた老舗「好来ラーメン」**です。自家製のマー油を贅沢に使用した黒いスープを特徴とし、見た目のインパクトとは対照的に、香ばしさとコクを備えながらも後味はすっきりとした味わいが魅力です。この一杯は、熊本ラーメンの系譜の一つとして知られ、地元では世代を超えて親しまれてきました。「お腹いっぱい食べてもらいたい」という創業当時からの想いのもと、自家製麺のボリューム感にもこだわり続けてきた「好来ラーメン」。地元のみならず県外からも多くのラーメンファンが足を運ぶ名店として、その味を守り続けてきました。今回は、常設店舗としては初の県外出店となり、熊本・人吉の地で受け継がれてきた“黒い一杯”を東京駅で楽しめる貴重な機会となります。

また、東京ラーメンストリートの既存各店では、東京を代表する名店ならではの“おすすめのカップ”を提供しています。さらに「ご当地エリア」に出店している「津軽煮干 ひらこ屋」では、「好来ラーメン」のオープンを記念した限定メニューも用意しています。ご当地の味と東京の名店の味、その両方を楽しめるのは、東京ラーメンストリートならではの、ぜひこの機会に、東京ラーメンストリートへお越しください。

◆熊本で 65 年以上の歴史を誇る「好来ラーメン」

熊本ラーメンの中でも、ひときわ個性を放つ“黒い一杯”。その味を長年守り続けてきたのが、熊本県人吉市の老舗『好来ラーメン』です。1958 年に創業し、人吉の地で 65 年以上にわたり暖簾を掲げてきました。地元で老若男女問わず長年愛されると同時に、県外からも多くのラーメンファンが足を運ぶ名店です。

「お腹いっぱい食べてもらいたい」——創業当時から変わらない想いのもと、自家製麺にこだわり、たっぷりとした麺量で満足感のある一杯を提供してきました。見た目の黒さから想像される重たさとは異なり、最後まで食べ進められるやさしい味わいも、長年愛されてきた理由のひとつです。最大の特徴は、マー油をふんだんに使用した艶やかな黒いスープ。豚骨をベースに香ばしさとコクを重ねながらも後味はすっきりとしており、熊本ラーメンの魅力を大切にしつつ、独自の個性を磨き上げてきました。先代から受け継いだ技法を大切にしながら、時代の変化に合わせ細部まで磨き上げた一杯を提供しています。

さらに今回は、東京駅限定の「熊本名物！特製からし高菜ラーメン」もご用意。からし高菜と唐辛子の風味をアクセントに、豚骨スープに新たな表情を加えた一杯です。看板メニューとはひと味異なる、熊本のもう一つの魅力を楽しめる限定ラーメンとなっています。

熊本・人吉の地で育まれてきた情熱と、こだわり抜かれた“黒い一杯”を、ぜひご堪能ください。

【商品情報】



看板メニュー

「好来ラーメン」／1,000 円（税込）

豚骨をベースに、香ばしいマー油を重ねた好来の看板メニュー。見た目は黒くインパクトがありながら、スープはすっきりとした飲み口で、最後まで飽きずに味わえる。長時間炊き込まず毎日仕込むことで、豚骨特有のクセを抑え、素材本来の旨みを生かした仕上がり。麺は、すすり心地の良さにこだわった中太の自家製麺。季節や気温に合わせて状態を見極めて仕上げ、スープとの一体感を大切にしている。たっぷりとした麺量ながら、重さを感じさせないバランスが特徴。トッピングには、黒いスープに映えるもやしや、スープで炊き上げたチャーシューを合わせ、食感と味わいにアクセントを添えている。香ばしさとやさしさが共存する、好来ラーメンならではの“黒い一杯”。



東京ラーメンストリート限定メニュー

「熊本名物！特製からし高菜ラーメン」／1,300 円（税込）

ピリッと旨辛い「からし高菜」をたっぷりのせた一杯。シャキシャキ食感と唐辛子の辛みがスープに溶け込み、後引く旨さが広がります。辛さの中にあるコクがクセになる、東京駅限定ラーメンです。

■座 席：26 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。

■営業期間：2026 年 3 月 5 日（木）～2026 年 7 月 26 日（日）

■電話番号：03-6257-7770



【「好来ラーメン」二代目店主 吉村 毅 コメント】



『好来ラーメン』のこだわりは、マー油をたっぷりを使用した黒いスープです。見た目は力強いですが、最後の一滴まで飽きのこない優しい味に仕上がっています。人吉で長年愛されてきたこの“黒い一杯”を、東京でも真心込めてお作りします。「お腹いっぱい食べてほしい」という創業時からの想いは今も変わりません。人吉で守り抜いたこの味を、東京ラーメンストリートでぜひ一度味わってください。

【「好来ラーメン」三代目店主 吉村 将輝 コメント】



この度、東京という新たな地に挑戦しますが、熊本出身の方には故郷の懐かしさを、初めての方にはマー油が香る“黒い一杯”の驚きをお届けしたいと考えています。先代、そして二代目が築き上げてきた『好来ラーメン』を、人吉の地で大切に守りながらさらに磨き続けてまいります。代々受け継いできたこの味を、東京の皆様にも楽しんでいただけるよう、精一杯お届けします。

◆「津軽煮干 ひらこ屋」が、「好来ラーメン」開業記念メニューを提供

東京ラーメンストリート「ご当地エリア」に出店している青森煮干ラーメンの名店「津軽煮干 ひらこ屋」では、「好来ラーメン」のオープンを記念し、期間限定メニューを販売します。同店は2025年8月のオープン以降、煮干の旨味を追求した一杯が高く評価され、2026年1月末時点で累計10万杯以上を提供するなど、現在も連日多くのお客様に利用されています。今回の限定メニューは、「津軽煮干 ひらこ屋」ならではの煮干の力強い旨味を活かした、本店から5年ぶりの復活となる特別な一杯です。好来ラーメンのオープンとあわせて、この機会にぜひお楽しみください。



「好来ラーメン」開業記念メニュー

「元祖ゴロー系 イガニボ搾り」/1,100円(税込) ※1日20杯限定

本店から5年ぶりの復活。強烈な“イガ（イカ）感”のマニア向けな一杯。イカが苦手な方はご遠慮ください。スルメイカやホタルイカの煮干しや平子にぼの乾物系とイカのゴロ（肝）や身などを使用した乾物+鮮魚系ラーメン。イカ特有の濃厚なコク、ほろ苦さ、酸味が一体となった、他に類を見ないパンチのあるスープです。トッピングに、イカの燻製やゴロペースト等も入っており、「イカ尽くし」の一杯となっております。イカのリゾット風で食べる「追い飯セット」も是非。

【「津軽煮干 ひらこ屋」店主 三上 玲 コメント】




この度は、開業おめでとうございます。熊本・人吉市の名店「好来ラーメン」と、東京ラーメンストリートで切磋琢磨できることを楽しみにしております。今回、オープンを記念した「元祖ゴロー系 イガニボ搾り」は、好来ラーメンさんの力強い“黒い一杯”に負けないよう、ひらこ屋の個性を前面に出した一杯に仕上げました。ぜひこの機会にご堪能ください。

◆「東京ラーメンストリート」おすすめの一杯

店舗	イメージ写真	メニュー名（価格）	メニュー概要
味増庵 花道庵		肉！背あぶらつく醤油 ラーメン (1,300 円)	濃いめの醤油味にブラックペッパーをきかせ、背脂、ニンニク、玉ねぎ、自慢のチャーシュー3 枚と半味玉をトッピング。しょっぱ旨くてクセになる、お米片手に箸がとまらない贅沢な一杯です。 ※1/26～2 月末頃までの期間限定
そらのいろ SORANOIRO NIPPON		スペシャル鶏白湯 らーめん (1,500 円)	1月27日からの新商品（当店限定）。日本最大級の地鶏(天草大王)を圧力鍋で数時間炊き込みました。店舗にて毎日手作りしているそらのいろ名物の水餃子が2 個入っています。
家系ラーメン 革新家 TOKYO		革新家スペシャル (1,450 円)	バラチャーシュー2 枚、モモチャーシュー2 枚、ロースチャーシュー1 枚をトッピングした、3 種類のチャーシューが味わえる特別な一杯。ロースチャーシューは革新家スペシャルのみに入っています。
塩らーめん専門 ひるがふ		塩らーめん贅沢盛り (1,350 円)	ひるがおこだわりの自家製海老入りワンタンや塩味の半熟味付玉子、こだわりの国産バラロールなど、丼を華やかに彩る至極のトッピング！ひるがおを存分に堪能出来る1 杯です。
とんかつらーめん 俺気		ラーメン (1,000 円)	豚の旨味が詰まった、マイルドで臭みの無いスープから具材まですべて自家製と店仕込みにこだわった豚骨ラーメン。
東京駅 班鳩		濃厚 東京駅らー麺 (1,250 円)	アパレル出身の店主が手掛け、ニューヨークタイムズ（紙）にも「完璧なラーメン」と評されたラーメン。動物系と魚介系を合わせたバランスの良いスープが特徴。"多くのお客様に東京駅での楽しい思い出作り"をコンセプトに、20 年以上、様々な賞に輝き続ける名店です。
大屋舎		味玉つけめん (1,100 円)	つけめん定番の味付玉子をトッピング。半熟のぷるぷるした白身をかじると、とろりとした黄身が流れ出します。ほのかな香りと豊かな味わいが期待を裏切らない、スタンダードな一杯です。※黄身が流れ出てしまうので、玉子を割らずに提供いたします。



		<p>特製濃厚とろそば (1,330 円)</p>	<p>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」です。</p>
--	--	--------------------------------------	---

◆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」「津軽煮干 ひらこ屋」「好来ラーメン」

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

◆店舗位置図

※2026 年 3 月 5 日(木)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/>