

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年7月9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3弾は、福島・喜多方の「食堂はせ川」に決定！****“喜多方ラーメンの異端児”がおくる、鶏と青口煮干しが織りなす唯一無二の一杯  
開店前から行列を作る名店の味が東京駅に登場！****2026年8月6日（木）から2026年11月23日（月・祝）まで期間限定初出店**

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「ご当地ラーメンチャレンジ」を展開しています。このたび、第2弾として出店していた熊本・人吉の老舗「好来ラーメン」が2026年7月26日（日）をもって営業を終了し、そのバトンを受け継ぐ**第3弾として、福島・喜多方の名店「食堂はせ川」が2026年8月6日（木）から2026年11月23日（月・祝）まで期間限定でオープンします。**



「ご当地ラーメンチャレンジ」ではこれまで、「みそきん」「好来ラーメン」など全国各地の話題店を迎えてきました。なかでも「好来ラーメン」は、約3か月で累計5万杯を超えるラーメンを提供するなど大きな反響を呼びました。

**その熱狂を受け継ぐ「食堂はせ川」は、喜多方ラーメンの王道を大切にしながらも、鶏と青口煮干しを合わせた独自のスープづくりに挑戦し、“喜多方ラーメンの異端児”と評される名店です。**福島県喜多方市に店を構え、「ラーメン Walker 金賞（2024・2025）」や「食べログ ラーメン EAST 百名店 2025」に選出されるなど高い評価を獲得しています。

看板メニューの「大判チャーシュー醤油らーめん」は、鶏と煮干しの旨みを活かした独自の味わいが特徴。喜多方ラーメンらしさを大切にしながらも新たな魅力を追求した一杯で、多くのラーメンファンを魅了してきました。駅から離れた立地ながら開店前から行列ができるほどの人気で、地元のみならず県内外から高い支持を得ています。

また今回は、東京ラーメンストリート限定メニュー「辛味醤油らーめん」もご用意。会津伝統のニンニク辛子味噌をベースに、旨辛に仕上げた辛みそが醤油ラーメンとマッチした、東京駅でしか味わえない一杯です。

東京ラーメンストリートは今後も、東京を代表する名店の味と全国各地のご当地ラーメンの魅力を発信し、東京駅を利用する多くのお客様に、ここでしか味わえないラーメン体験をお届けしてまいります。

## ◆独自のスープが革命的！“喜多方ラーメンの異端児”と評される「食堂はせ川」

福島県喜多方市に店を構える「食堂はせ川」は、1982年創業の人気ラーメン店です。現在の店主は二代目・長谷川大輔氏。「先代の味を守る」のではなく、「先代を超える」ことを目標に、自らが理想とする喜多方ラーメンを追求してきました。喜多方ラーメンの王道を大切にしながらも、鶏と魚介を主体とした独自のスープづくりに挑戦。その革新的な姿勢から、“喜多方ラーメンの異端児”と評されています。

最大の特徴は、厳選した国産鶏と九十九里産の青口煮干しを軸に仕上げた透明感のあるスープ。鶏の豊かな旨みと煮干しの風味を丁寧に引き出しながらも雑味のない味わいを実現しています。合わせるのは、喜多方ラーメンらしい多加水麺をベースに、噛みしめる食感にこだわったオリジナルの中太ちぢれ麺。伝統を受け継ぎながらも独自の個性を磨き上げてきた一杯です。

今回の東京ラーメンストリートへの出店は、長期出店形式としては初となる県外進出。福島・喜多方で磨き続けてきた唯一無二の一杯を、ぜひ東京駅でお楽しみください。

### 【商品情報】

#### 看板メニュー

#### 「大判チャーシュー醤油らーめん」/1,300円（税込）

厳選した国産鶏と九十九里産の青口煮干しを軸に仕上げた看板メニュー。豚骨が主流の喜多方ラーメンにおいて、あえて鶏と魚介で勝負する独自の味わいが特徴です。長時間かけて丁寧に炊き上げることで、煮干しの旨みを引き出しながらも雑味のない澄んだスープに仕上げられています。麺は、気温や湿度に合わせて加水率を調整し、スープとの一体感と噛みしめる食感にこだわった特注の中太ちぢれ麺を使用。さらに、国産豚バラ肉を会津産の醤油だけで4時間じっくり火入れし、一日寝かせて仕上げるチャーシューは、極上の食感と旨みを兼ね備えた同店自慢の逸品。緻密な技術と情熱が生み出す、“喜多方ラーメンの異端児”ならではの一杯です。



#### 東京ラーメンストリート限定メニュー

#### 「辛味醤油らーめん」/1,100円（税込）

会津伝統のニンニク辛子味噌をベースに、さらに旨辛に仕上げた辛みそが醤油ラーメンとベストマッチ！東京駅限定のスペシャルメニューです。



- 座席：28席
- 営業時間：11：00～22：30（L.O. 22：00）※都合により営業時間が変更となる可能性があります。
- 営業期間：2026年8月6日（木）～2026年11月23日（月・祝）
- 電話番号：03-6257-7770



## 【「食堂はせ川」二代目店主 長谷川 大輔 コメント】



東京ラーメンストリートは、上京するたびに必ず足を運び、多くのことを学ばせていただいた憧れの場所です。そんな思い出深い舞台に、自分たちが出店できることを大変うれしく思っています。私たちが提供するの、伝統を大切にしつつも鶏と魚介の旨みを追求した、いわば「喜多方ラーメンの進化系」です。「お米と一緒にお腹いっぱい食べてほしい」という想いのもと、ご飯が進むチャーシューやスープづくりにこだわってきました。肉そばや豚ベースといった定番のイメージだけではない、新しい喜多方の魅力を感じていただけるはず。奥深い旨みがありながらもすっきりとした後味で、毎日食べたくなるような一杯に仕上げています。私たちが情熱を注ぎ込んだ喜多方ラーメンを、ぜひ東京駅でお楽しみください。

## ◆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」「そらのいろ 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」「食堂はせ川」

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

## ◆店舗位置図

※2026年8月6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/>