

～猛暑を吹き飛ばす、究極のシビ辛体験！～

「真夏の麻辣旨辛フェア」開催決定

「薬膳麻辣ラーメン」から「喜多方汁無し担々麺」「家系×スパイスカレーラーメン」「アラビータ麺」まで！
東京やご当地を代表する 10 店舗が、この夏だけの限定ラーメンを開発！

【開催期間】2026 年 8 月 5 日(水)～2026 年 9 月 17 日(木)

東京を代表するお店やご当地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、2026 年 8 月 5 日（水）から 9 月 17 日（木）まで【東京ラーメンストリート「真夏の麻辣旨辛フェア」】を開催します。



今年で 5 度目の開催となる本フェアは、初開催以来、フェア期間中の来館客数を毎年更新するなど、多くのお客さまにご好評いただいています。

厳しい暑さが続き、食欲が落ち込みがちな真夏。今年は、食欲を刺激する「麻辣（マラー）」をテーマに、山椒や花椒による“麻（しびれ）”と、唐辛子による“辣（辛さ）”がクセになる、この夏にぴったりの旨辛ラーメンを、東京ラーメンストリートの 10 店舗がこのフェアのためだけに開発しました。

ご当地エリアに新たに加わる福島・喜多方ラーメンの名店「食堂はせ川」の「汁無し担々麺」をはじめ、濃厚トマトソースに自家製唐辛子オイルを合わせた「アイコトマトの旨辛アラビータ麺」、家系スープをベースに、コナツツミルク入りのレッドカレーとラー油を合わせた「濃厚スパイスカレーラーメン」など、各店ならではの“シビ辛”な一杯が勢ぞろいします。

全店舗がこのフェアのために開発した限定ラーメンは、この時期に東京ラーメンストリートでしか味わえない特別な一杯です。ピリッとした辛さやしびれるような刺激、香り豊かなスパイスが食欲を刺激する真夏の麻辣旨辛ラーメンを、この機会にぜひご賞味ください。

真夏の麻辣旨辛フェアメニュー一覧



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

新店舗

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆食堂はせ川

「汁無し担々麺」／1,300 円（税込）※1 日 30 杯限定

喜多方ならではのもちりとした超多加水麺を使用。数種類の唐辛子を使用したラー油と山椒油、なめらかな練りごまが麺によく絡み、爽やかな痺れと辛みが広がります。会津伝統のニンニク辛子味噌をベースに作った辛肉味噌と、旨味と甘味の効いた肉味噌、2 種類の肉味噌が織りなす奥深い味わいを楽しめる「食堂はせ川」ならではの汁無し担々麺です。



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー



◆そらのいろ NIPPON

「アイコトマトの旨辛アラビータ麺」／1,300 円（税込）

北海道産の甘みが強いアイコトマトをたっぷり使用した旨辛アラビータ麺。ドライトマトと生トマトを合わせた濃厚なトマトソースに、カリカリに炒めたベーコンの旨みと自家製唐辛子オイルを加え、トマトの甘みとあと引く辛さを引き出しました。鶏肉やイタリアンパセリ、粉チーズをトッピングし、イタリアンテイストに仕上げた一杯です。



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆塩ラーメン専門 ひるがお

「冷やし麻辣薬膳」／1,300 円（税込）※1 日 20 杯限定

花椒による舌がしびれるような辛さ「麻（マー）」と、唐辛子によるピリピリとした辛さ「辣（ラー）」に、薬膳スパイスを効かせた奥深い味わいの麻辣ラーメン。香辛料を一度炒めることで香りを引き出し、スープにあと引く辛さとスパイスの豊かな風味を閉じ込めました。彩り豊かな野菜をトッピングし、見た目にも華やかな一杯。甜麺醬やマヨネーズなどで味付けした肉味噌を混ぜ合わせることで、クリーミーなコクと味の変化も楽しめます。



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー

味噌麺処



◆味噌麺処 花道庵

「旨辛冷やし麻辣麺」／1,300 円（税込）

店内で仕込んだ特製担々肉と、冷しゃぶ豚バラ肉を贅沢にトッピング。麻辣醬、五香粉、山椒などを合わせたスープを豆乳でまろやかに仕上げ、コク深い旨みと心地よい痺れが広がります。トマトや白髪ねぎなど彩り豊かな具材に加え、レモンを絞れば爽やかな味わい。暑い日にも箸が進む一杯です。



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー

◆家系ラーメン 革新家 TOKYO

「濃厚スパイスカレーラーメン」／1,300 円（税込）

濃厚な家系スープをベースに、ココナッツミルク入りのレッドカレーとラー油を合わせたスパイスカレーラーメン。スープによく絡む東京駅初登場の平打ち麺を使用し、ココナッツミルクのまろやかな甘みとスパイスの香りが調和した奥深い味わいに仕上げました。トッピングのチキンはカレーと一緒に煮込むことで、カレーの中にもチキンの旨みが凝縮。揚げエノキや赤玉ねぎ、パクチーが、食感と風味にアクセントを加えます。

家系ラーメン
革新家
TOKYO

フェア限定

新メニュー

◆東京煮干し らーめん玉

「濃厚麻婆麺」／1,200 円（税込）

唐辛子を炒めて辛みと風味を引き出し、香り高い花椒を合わせることで、奥深く上品な麻辣の味わいに仕上げました。豆鼓や肉味噌などをじっくり火入れして旨みを凝縮し、下茹でした豆腐を合わせることで食べ応えも十分。ラーメンと麻婆が絶妙なバランスで調和した味わいです。

東京煮干し
らーめん玉

フェア限定

新メニュー

◆六厘舎

「パクチー麻辣つけめん」／1,250 円（税込）

唐辛子と花椒を効かせた六厘舎オリジナル香辛料に、特製香味油を重ねた麻辣つけダレは、痺れと辛さが押し寄せる奥深い味わい。そこへ、たっぷり盛ったパクチーの鮮烈な香りを合わせることで、シビ辛な刺激を最後まで力強くすすれる一杯に仕上げました。通常のつけダレと限定ダレの2種類を味わえる「限定 W つけめん」（税込 1,750 円）もおすすめです。

六厘舎

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆とんこつらーめん 俺式 純

「豚骨麻辣湯」／1,300 円（税込）※1 日 20 杯限定

濃厚な豚骨スープに、自家製ラー油の奥深い辛さと爽やかな痺れを合わせた麻辣湯。豚バラやナス、オクラ、ヤングコーンなど彩り豊かな具材をスープでじっくり煮込むことで、それぞれに旨みが染み込みます。仕上げに青山椒を加え、香り高い痺れをプラス。甘酢に漬けたプチトマトがほどよい酸味のアクセントとなり、最後まで飽きずに楽しめる一杯です。

とんこつらーめん
俺式



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆東京駅 斑鳩

「麻辣湯 らー麺」／1,180 円（税込）※1 日 30 杯限定

斑鳩自慢の W スープに、自家製ラー油やフェネル、花椒、唐辛子などを合わせ、薬膳料理をイメージした麻辣湯らー麺。スパイスの香りと奥深い辛さで、スープの旨みを引き立て、コクのある味わいに仕上げました。香り豊かな麻辣の風味を楽しめる一杯です。

「麻辣湯東京駅らー麺」／1,480 円（税込）※1 日 30 杯限定

※チャーシュー、煮玉子、穂先めんま、のりが増量

※両メニューともに 14:00 からの提供

※写真は「麻辣湯東京駅らー麺」／1,480 円（税込）



【麻（しびれ）】 ⚡⚡⚡⚡⚡

【辣（辛み）】 🔥🔥🔥🔥🔥

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆津軽煮干 ひらこ屋

「麻辣（辛玉パンチ）まぜニボ」／1,250 円（税込）※1 日 20 杯限定

醤油ベースの濃厚な煮干ソースが麺によく絡む、旨みたっぷりの煮干まぜそば。別皿で提供する「辛玉パンチ」は、煮干を麻辣でそぼろ状に味付けし、米麴と唐辛子を熟成させた一升漬けやニボ七味、自家製ラー油などを合わせた、煮干の旨みと奥深い辛さが凝縮した特製トッピングです。お客様ご自身で好みの辛さに調節しながら、大葉やゆずの爽やかな香りとともに味の変化をお楽しみいただけます。最後は「追い飯セット」で締めまでご堪能ください。

※画像では「辛玉パンチ」を盛り付けていますが、営業時は別皿で提供いたします。



◆「真夏の麻辣旨辛フェア」実施概要

- イベント名：真夏の麻辣旨辛フェア
- 場所：東京ラーメンストリート＜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 ひろこ屋」「食堂はせ川」
- 実施期間：2026年8月5日(水)～2026年9月17日(木)
- 営業時間：各店舗により異なります
- H P：<https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/feature/detail/?cd=000041>

※内容は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※メニューの提供数や提供時間は、店舗によって異なります。

※辛さ目安は、あくまでも当社基準となります。個人によって感じ方が異なりますので、ご了承ください。

◆店舗位置図

※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/>