

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年6月22日
東京ステーション開発株式会社

昨年大好評！
あの企画が
復活！

～梅雨のジメジメ、夏の暑さを吹き飛ばせ！～

東京ラーメンストリート「真夏の旨辛フェア」開催決定

全8店舗が究極の一杯を提供！「痺れる辛さ」や「爽やかな辛さ」など多様な旨辛が登場。

【開催期間】2023年6月27日(火)～2023年8月31日(木)

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6月27日(火)～2023年8月31日(木)まで【東京ラーメンストリート「真夏の旨辛フェア」】を開催いたします。



6月は梅雨シーズン。気温が高くなり、ジメジメしてくるこの季節は、気分が上がらず、食欲も落ちやすい時期です。梅雨が明けると、暑さの厳しい夏が始まり、夏バテで食欲もさらに低下する時期となります。そんな時に、無性に食べたくなるのが“辛味”。昨年に続いて2回目の開催となる今年は、フィナーレを飾るご当地ラーメンチャレンジ第7弾「富良野とみ川」を含めた東京ラーメンストリート各店にて、厳選旨辛メニューをご用意しました。今年は旨辛の種類がよりパワーアップし、痺れがくせになる辛さから食が進むピリッとした辛さ、さらには夏にぴったりの爽やかな辛さが味わえるメニューまで、お好みに合わせてお楽しみいただけます。

今年は昨年以上にお客さまに楽しんでいただけるよう、スパイスを厳選。唐辛子や山椒、花椒などを使用するほか、自家製辣油を作成するなど、辛味を研究しました。さらに今年は、辛味の指標となる「辛味バロメーター」を導入し、より自分の好みにあった味を選べるようになりました。

各店オリジナルのフェア限定ラーメンは、この時期に東京ラーメンストリートでしか味わえない一杯です。梅雨のジメジメや暑さを吹き飛ばす、こだわりの旨辛いラーメンを、この機会にご賞味ください！

◆本件のポイント

- ① **【店舗の個性光る『旨辛』】**…痺れる辛さから爽やかな辛さまで、各店舗が腕を振った様々な味わいの辛さが楽しめる、全8種類のメニューが登場。お好みや気分に合わせて選択が可能。
- ② **【辛味バロメーター】**…刺激度や辛さ指標などを総合的に判断し、各店POPや東京ラーメンストリート壁面シートにてご案内。辛味レベルに合わせてお店を選択できる。
- ③ **【スパイスを厳選】**…各ラーメンとの相性がばっちり！研究を重ね、辛さの中に旨味を閉じ込めた逸品をご用意。

真夏の旨辛フェアメニュー



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】 花椒、唐辛子、山椒

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆東京駅 斑鳩



「うなぎ 東京駅 旨辛らー麺」/1,660 円 (税込)

夏バテ防止にぴったりなうなぎを使用した贅沢なスープ。厳選した花椒や唐辛子などによる旨味とコクにこだわった自家製ラー油がアクセント。そこへ相性抜群の山椒で刺激をプラス。

※1日 30 杯限定



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】 唐辛子など

◆つじ田 味噌の章

味噌らーめん専門店
つじ田 味噌の章

「辛味噌らーめん」/1,070 円 (税込)

山形のラーメンに感銘を受けて作成に至った、唐辛子に独自のブレンドを加えた「だるま」をスープに少しずつ溶かすことにより、味の変化を楽しめ最後まで飽きずに食べられる。青海苔の風味を一緒にお楽しみください。



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】 唐辛子、花椒、シナモン、八角など

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



「濃厚 MAX 担々麺」/1,100 円 (税込)

濃厚豚骨スープをベースにした、程よい辛味と香りにこだわった特製ラー油でスパイス香る、風味豊かな担々麺となっている。トッピングの旨辛肉は、厚めに切った豚肉に、豆板醤や甜麺醤などで甘辛く仕上げている、食べ応え十分！

※1日 30 杯限定



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】 2種類の唐辛子、豆板醤、金の太陽花椒など

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆塩らーめん専門 ひるがお



「旨辛塩のつけ麺」/1,200 円 (税込)

濃厚鶏白湯スープをベースに、旨味と程よい辛味を加え、猛烈に痺れを感じる『金の太陽花椒』をアクセントとしたオリジナルスパイスをブレンド。旨味と辛味のベストバランス。ひるがお特製の塩玉子の黄身を辛味噌と混ぜ合わせた、特製辛味半熟玉子付き。

※1日 30 杯限定



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】複数の辛味を配合。※企業秘密のため詳細は非公開

フェア限定

新メニュー

◆六厘舎

六厘舎

「重厚担々あつもり」／

（並）1,090 円、（大）1,190 円、（特）1,290 円（各税込）

本フェアの為に新たに改良した、極上のシビカラ担々つけめん。六厘舎独自の配合率で複数の香辛料を重ね合わせ痺れ、辛味、香り、風味の全てが調和したピリッと痺れがたまらない一杯になっている。あつもりの柔らかい麺がベストマッチ。 ※朝営業販売なし（7:30~9:45）※麺はあつもり以外では注文不可



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】青唐辛子、山椒、ラー油など

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆ソラノイロ・NIPPON



「爽快！！シビ辛グリーン汁なし担々麺」／1,200 円（税込）

深みのあるゴマダレと旨みたっぷりのミンチを使用した、甘味のある汁なし担々麺。そこへ青唐辛子が決め手のラー油で香りを引き立て、紫蘇山椒オイルなど 2 種類の油を使い、甘さの中にしびれる辛さが楽しめる爽やかな 1 杯に仕上げている。トッピングにはししとうやトマトなど夏野菜を使用。

※1 日 30 杯限定 ※販売時間 11:00~



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】四川激辛唐辛子、花椒など

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆東京煮干し らーめん玉



「濃厚辛搾りラーメン 2023」／1,200 円（税込）

香りが良く、熱くなるような辛味が特徴の「四川激辛唐辛子」など、数種類の香辛料を配合した自家製辣油を濃厚スープにブレンド。今年は、更に厳選した唐辛子や花椒を使用し、フレッシュな辛さでありながらコク深いうまみのあるスープに。

※1 日 30 杯限定



【辛味バロメーター】🔥🔥🔥🔥🔥

【使用スパイス】豆板醤、花椒、唐辛子など

フェア限定

新メニュー

数量限定

◆富良野とみ川



「北海道えび麻辣スパイス味噌拉麺」／1,100 円（税込）

ベースとなるのは、北海道産大豆を使用した 3 種類の味噌をブレンドしたスープ。四川の豆板醤や花椒と唐辛子、北海道産甘エビを使用したエビペースト入り肉味噌を添えている。さらにたっぷりの富良野産の軟白ネギと一緒に食べると、旨辛の味変が楽しめる。

※1 日 30 杯限定

※予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承下さい。

※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、ご注意ください。

◆「真夏の旨辛フェア」実施概要

- イベント名：真夏の旨辛フェア
- 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：「東京駅 斑鳩」「つじ田 味噌の章」「とんこつらーめん 俺式純」「塩らーめん専門 ひるがお」「六厘舎」「ソラノイロ・NIPPON」「東京煮干し らーめん玉』『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート「富良野とみ川』」
- 実施期間：2023年6月27日(火)~2023年8月31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/street/ramen>

◆「ご当地ラーメンチャレンジ」とは・・・



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しました。行きたくても行けない、食べたくても食べられない全国の有名店を「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。全国のご当地ラーメンを約100日ずつ、第1弾~第7弾まで総実施期間25か月の限定でお楽しみいただける期間限定店舗です。ファイナルとなる第7弾は北海道『富良野とみ川』が4月27日（木）から8月31日（木）までの出店となります。最後までお楽しみください。

◆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。

※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/>