

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2023年9月27日
東京ステーション開発株式会社

～食欲の秋が到来！戻り鰹からズワイガニに牡蠣まで！～ **東京ラーメンストリート「秋限定 贅沢ラーメンフェア」開催決定**

旬の食材から豪華食材まで楽しめる究極の一杯を提供！

【開催期間】2023年10月5日(木)～2023年11月30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10月5日(木)～2023年11月30日(木)まで【東京ラーメンストリート「秋限定 贅沢ラーメンフェア」】を開催いたします。



酷暑と呼ばれた夏の暑さも和らぎ、食欲の秋が到来。夏バテで低下していた食欲も増加する時期です。東京ラーメンストリートでは「味覚の秋」にぴったりの旬の食材を使用したメニューから、「食欲の秋」を満たす贅沢な食材をふんだんに使用したメニューまで、これまでにない豪華な限定新メニューをご用意いたしました。

脂の乗った高知の戻り鰹を使用した一杯や、たっぷりの牡蠣でだしを取りさらに香草バターリゾットまでセットになった一杯、うにとズワイガニのマリアージュがたまらない一杯など、この秋を味覚から満喫できるラーメンをご提供いたします。ガッツリメニューから濃厚な一杯まで、お好みに合わせてお楽しみください。

各店オリジナルのフェア限定新メニューは、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。老舗・人気店舗が腕を振った、革新的な食欲の秋メニューをこの機会にご賞味ください！

◆ 本件のポイント

① 【こだわりの食材が盛りだくさん「味覚の秋」】

秋だからこそ、より美味しいラーメンを食べていただきたい！旬が味わえる戻り鰹、食べ応えのある宮崎霧島黒豚、贅沢なズワイガニや牡蠣…食材の名前だけで思わずお腹が鳴ってしまうような、各店舗こだわりの食材でお出迎え。

② 【箸が止まらない「食欲の秋」】

ガッツリ・刺激的・濃厚など、6店舗が唯一無二の究極の一杯を提供。東京ラーメンストリートへ何度も足を運びたいくなるような、食欲そそる一杯をご用意。

③ 【まるで「芸術の秋」?!】

通常メニューとはまた異なる魅力が詰まった限定新メニュー。旬な食材と贅沢な食材が際立つ盛り付けも芸術的です。

秋の限定メニュー

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆東京煮干し らーめん玉

「釜焼きチャーシューメン」/1,200 円 (税込)



【こだわりの食材】

日本のブランド豚「TOKYO X」/国産ほうれん草

【ラーメンのポイント】

幻の豚肉とも呼ばれている「TOKYO X」を特注の釜でじっくりと焼き上げ、特製ダレに漬け込んだ、柔らかく旨味が詰まったチャーシューをたっぷりと盛りつけた一杯。さらにトッピングには国産のほうれん草を使用し、鶏と煮干しの旨味が詰まった濃厚なスープとのど越しの良い麺との相性も抜群で、食欲を掻き立てる。 ※1日 30 杯限定

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆そらのいろ NIPPON

「ソラのオイスターチャウダー2023」/2,000 円 (税込)



香草バターリゾット

【こだわりの食材】

牡蠣のオイル漬け/デュラム粉を使用した麺

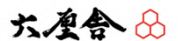
【ラーメンのポイント】

たっぷりの牡蠣でだしをとり天草大王の鶏白湯と合わせた濃厚なスープに、麺にはパスタ用のデュラム粉を使用したこだわりの平打ち麺。そこへ、牡蠣のオイル漬けなどをふんだんにトッピングした贅沢なラーメン。お食事の締めには、香草バターリゾットで最後まで美味しく味わうことができる。トッピングの岩のりと牡蠣ペーストを溶かしながら食べるのもおすすめ。 ※1日 20 杯限定 ※平日は 14 時以降のご提供 ※大盛り不可

フェア限定 新メニュー

◆六厘舎

「つけめん麻辣酢 (マールース)」/ (並) 1,090 円、(大) 1,190 円、(特) 1,290 円 (各税込)



秋の限定 W つけめん

【こだわりの食材】

独自配合の麻辣酢と
豚粗挽き肉 (詳細は企業秘密)

【ラーメンのポイント】

六厘舎にしかできない「辛味、痺れ、酸味」が絶妙なバランスで、最後の一口まで麻辣酢の余韻が存分に楽しめる一杯。

通常のつけダレとセットになった秋の限定 W つけめん (並・1,590 円、大・1,690 円、特・1,790 円) もご用意。 ※画像はすべて並サイズ

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

「旬の戻り鰹そば」/1,350 円 (税込)



【こだわりの食材】

高知県産の戻り鰹/愛知県産きぬあかりを使用した麺

【ラーメンのポイント】

この時期が旬の高知県産の戻り鰹のたたきを惜しみなくトッピングした秋の冷やし中華。麺には風味豊かな愛知県産きぬあかりを使用。スープには土佐柚子を効かせた特製タレと、清涼感と食感に富んだ薬味の数々を合わせている。脂の乗った戻り鰹を中心に、それぞれの食材が旨味の相乗効果を生み、最後まで味わいが楽しめる華やかな一杯。 ※1日 20 杯限定

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆とんこつラーメン 俺式 純

「宮崎霧島黒豚のめっちゃチャーシュー麺」/1,450 円 (税込)



【こだわりの食材】

ブランド豚の宮崎霧島黒豚/一晚漬け込んだ自家製のたまり漬け卵黄

【ラーメンのポイント】

豚の最高峰である宮崎霧島黒豚を贅沢に使用した格別な一杯。スープは豚骨をお店で 20 時間以上炊き、フレッシュでマイルドな味わいに。チャーシューは、独自の低温調理製法で 3 日間かけて作り上げ、黒豚本来の風味や食感が楽しめる。トッピングの溜まり漬け卵黄は、こだわりの醤油で一晚漬け込んだ特製で、麺やチャーシューに濃厚な旨味が絡みつく。 ※1日 20 杯限定

フェア限定 新メニュー 数量限定

◆東京駅 斑鳩

「ズワイガニとろのトリュフ薫るませそば」/ (東京駅バージョン) 2,480 円、(ノーマル) 2,180 円 (各税込)



東京駅バージョン



【こだわりの食材】

トリュフオイル



ノーマルバージョン

【ラーメンのポイント】

自家製うにソースにズワイガニを絡め、そこへトリュフオイルの華やかな香りをまわらせて食べる、味覚の秋にぴったりの究極の一杯。豪華食材の珍しい組み合わせは、絶妙なリアージュを生み出し、それぞれの旨味が引き立つラーメンに仕上がっている。東京駅バージョンはさらにチャーシュー、煮玉子、穂先メンマ、海苔を増量し、より満足感のある一杯に。 ※1日 20 杯限定 ※大盛り不可

※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。

◆「秋限定 贅沢ラーメンフェア」実施概要

- イベント名：秋限定 贅沢ラーメンフェア
- 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」「そらのいろ NIPPON」「六厘舎」「塩らーめん専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式 純」
「東京駅 斑鳩」
- 実施期間：2023年10月5日(木)~2023年11月30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>

◆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/>