

## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年7月26日  
東京ステーション開発株式会社

### 【東京ラーメンストリート】誕生15周年記念企画 第2弾

～夏の暑さを吹き飛ばせ！旨辛×スタミナの Powerfulメニューが大集合！～

## 「 Powerful 旨辛フェア 」開催決定

こだわりの **スパイス** と「 **海老チリ** 」に「 **タンダリーチキン** 」のラーメンまで！？

全8店舗がスタミナ満点の“ Powerful ”で“ 旨辛 ”な究極の一杯を提供！

【開催期間】2024年8月9日(金)～2024年9月5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、誕生15周年企画第2弾として、2024年8月9日(金)から9月5日(木)まで【東京ラーメンストリート「 Powerful 旨辛フェア 」】を開催いたします。



東京ラーメンストリートは6月17日(月)に第一期オープンから開業15周年を迎えました。15周年のアニバーサリーイヤーとして、いつも支えてくださるお客さまに、感謝の気持ちを込めた特別企画を実施しています。

第2弾は、今年で3度目の開催となる「旨辛フェア」をさらにパワーアップさせた「 Powerful 旨辛フェア 」を開催します。昨年は「スパイス」をテーマとし、初開催の一昨年よりも来館客数が大きく上回るなど、毎年話題となる大好評なイベントです。

**今年のテーマは「旨辛」×「スタミナ」。**本フェア開催時期はまさに、厳しい残暑が続き、夏の疲れが溜まり体力も食欲も低下する時期です。そんな時、無性に食べたくなるのが「辛味」。今年にはさらに「スタミナ」のつく食材を各店舗が厳選し、食欲を刺激する「スパイス」と疲労回復にぴったりな「スタミナ」で、夏の暑さを吹き飛ばす Powerful な限定ラーメンをご用意しています。

痺れがクセになる辛さや、箸が止まらなくなるピリ辛、食欲をそそる清涼感のある辛さなど、各店舗がスパイスを研究し、こだわりのスープに仕上げました。さらに、ニンニク、背脂、ニラなど、スタミナのつく食材を加えることで、より自分の好みにあった味を楽しめるようになりました。

各店オリジナルの「海老チリ」や「タンダリーチキン」を使用したラーメンなど、全店舗新メニューの Powerful な限定ラーメンは、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。スタミナたっぷりの旨辛いラーメンを、この機会にご賞味ください！

## パワフル旨辛フェアメニュー



フェア限定 新メニュー



### ◆東京煮干し らーめん玉

「特製辛搾りラーメン」/1,200円(税込)

本場四川の花椒により、昨年よりも痺れがパワーアップ！数種類の唐辛子と自家製辣油をベースとなる煮干しスープに合わせ、フレッシュで質の高い花椒の香りと痺れが感じられるコク深い旨辛な一杯に仕上げています。さらに四国産の青ネギをたっぷり使用することで、鮮やかな色味としんなりしゃきしゃきた食感が楽しめます。特製辛搾りラーメンを食べて食欲増進間違いなし！

【辛味バロメーター】

【使用スパイス】 四川花椒、唐辛子、自家製辣油など

【スタミナ食材】 青ネギなど



フェア限定 新メニュー 数量限定



### ◆そらのいろ NIPPON

「スパイシーチリマトラーメン with 窯焼きタンドリーチキン」

1,500円(税込)

クミン、コリアンダー、チリ、オレガノなどのスパイスを組み合わせ、トマトペースト、鶏白湯を使用したスープは、濃厚ながらスパイスとトマトの酸味との絶妙な味わい。麺は多加水麺を使用し、ツルツともちりした食感が楽しめます。さらに、自家製の窯で焼き上げた極上のタンドリーチキンに加え、クリスピースパイス、もやし、インゲン、コーン、ミニトマトをトッピング。程よくピリ辛なラーメンは、食欲を刺激します。

※1日30杯限定 ※11:00～販売開始

【辛味バロメーター】

【使用スパイス】 クミン、コリアンダー、チリ、オレガノなど

【スタミナ食材】 タンドリーチキン、クリスピースパイスなど



フェア限定 新メニュー



### ◆六厘舎

「熱血パワフル冷しませそば」/990円(税込)

六厘舎の冷しメニュー。ガーリック、オニオン、花椒、唐辛子等をブレンドしたパワフルで旨辛なスパイスが決め手。六厘舎特製ドレッシングが酸味と清涼感を引き立てます。

【辛味バロメーター】

【使用スパイス】 花椒、唐辛子など

【スタミナ食材】 ガーリック、オニオンなど



フェア限定

新メニュー

数量限定

塩らーめん専門



◆塩らーめん専門 ひるがお

【ひるがお旨辛ちゃんぽん】/1,350円(税込)

ひるがおの豊潤なスープをベースにした特製ちゃんぽん。ひるがおスープに特製辛味噌と魚介、野菜の旨味を加え、濃厚でありつつも後味は軽く、夏バテしやすいこの時期にも食べやすい一杯。キャベツ、もやし、絹さや、しめじ、かまぼこなどたっぷりの野菜と、モチモチとした太麺がひき肉の程よい辛味とマッチする完食必至のメニューです。

※1日20杯限定 ※大盛り不可

【辛味バロメーター】



【使用スパイス】 特製辛味噌、山椒・胡椒など

【スタミナ食材】

食べ応えのある野菜、モチモチの太麺、鶏ひき肉など



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

【豚骨スタミナ rising】/1,300円(税込)

食欲がない時ほど味わっていただきたいスタミナラーメン！濃厚な豚骨スープに唐辛子の辛味、豚の旨味が詰まった醤油ダレで味付けした背脂の甘みを加え、辛味と旨味のバランスを追求。そこへ噛みごたえのある全粒粉の太麺と、特注の角切りチャーシューやニンニク、玉ねぎ、ニラをトッピングした、夏の暑さにも負けないスタミナたっぷりのラーメンとなっています。

※1日30杯限定 ※10:30～販売開始

【辛味バロメーター】



【使用スパイス】 唐辛子

【スタミナ食材】 背脂、刻みニンニク、玉ねぎ、ニラなど



フェア限定

新メニュー

味噌麺処



◆味噌麺処 花道庵

【スタミナ辛味噌担々麺】/1,300円(税込)

ニンニクと自家製ダレで味付けした、たっぷりの甘辛の挽肉が、花道庵の辛味噌スープとベストマッチ。濃厚な卵黄とゴマの風味も相まって、どんどん麺を啜りたくなる一杯。途中で生姜を混ぜこむと、少しサッパリとした味変が楽しめます。食欲が落ちる夏にピッタリのラーメンです。

【辛味バロメーター】



【使用スパイス】 辛味噌、自家製ラー油、坦々肉、生姜など

【スタミナ食材】 ニンニク、挽肉など



フェア限定

新メニュー

数量限定

家系ラーメン  
革新家  
TOKYO

◆家系ラーメン 革新家 TOKYO

【旨辛背脂タンタンメン】/1,300円(税込)

豚骨、鶏を長時間煮込んだ濃厚な豚骨スープに十六代真っ赤卵を溶かし、甘辛い挽肉と周りに背脂を乗せた、刺激的な一杯。麺は菅野製麺特注の細麺を使用し、小麦の香りがよく、歯切りの良い細麺です。炒めた玉ねぎやニラも入り、辛味と甘みが絶妙なバランスで、箸が止まらないメニューとなっています。新潟県産ゆきん子舞の小ライス付き。

※1日30杯限定 ※14:00～販売開始

【辛味バロメーター】



【使用スパイス】唐辛子

【スタミナ食材】ニラ、十六代真っ赤卵、玉ねぎなど



※写真は「海老チリ 東京駅3変化らー麺」

フェア限定

新メニュー

数量限定

東京駅  
斑鳩

◆東京駅 斑鳩

【海老チリ 東京駅3変化らー麺】/1,950円(税込)

※チャーシュー、煮玉子、穂先めんま、のりが増量

【海老チリ 3変化らー麺】/1,650円(税込)

まずは本場四川の化学調味料不使用の特級豆板醤を効かせ丼の底に海老を仕込んだ旨辛ラーメンを楽しんで頂きます。時間が経つと海老のだしが出てきます。途中から別皿でご用意するガーリックケチャップソースを溶かすと海老のチリソース味のスープに変化。最後はパルミジャーノチーズをかけたミニご飯に海老とスープをかけ海老チーズトマトリゾットの完成！

※1日30杯限定

【辛味バロメーター】



【使用スパイス】ピーシェン豆板醤、自家製ラー油など

【スタミナ食材】海老チリ、ガーリックソースなど

※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。

※参考情報※ 15周年記念企画 第1弾

2024年8月9日(金)から9月5日(木)までの期間、株式会社コナミデジタルエンタテインメントを代表する野球ゲーム「パワフルプロ野球」シリーズとコラボレーションした「東京ラーメンストリート15周年×パワプロ30周年コラボフェア」を実施いたします。

期間中は、パワプロ30周年を記念したオリジナル描き下ろしイラストが、東京駅一番街館内に装飾展開することをはじめ、パワプロの人気キャラクターが各店舗とコラボしたオリジナルステッカーのプレゼントやオリジナルコラボグッズ販売など、ここでしか見られない、貰えない、買えない企画となっています。

ぜひ、「パワフル旨辛フェア」と合わせて、東京を代表する名店の味と、日本を代表する野球ゲームの異色のコラボレーションをお楽しみください。



## ◆「パワフル旨辛フェア」実施概要

- イベント名：パワフル旨辛フェア
- 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」  
「味噌麺処 花道庵」「家系ラーメン 革新家 TOKYO」「東京駅 斑鳩」
- 実施期間：2024年8月9日(金)～2024年9月5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=000015>

## ◆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/>