

『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』を ミスターラーメン前島 司が全面協力！！

株式会社せたが屋（本社：東京都世田谷区奥沢2丁目1番2号 代表取締役社長 前島 司）は、東京ステーション開発株式会社（本社：東京都千代田区丸の内1丁目9番1号丸の内中央ビル11階 代表取締役社長 宇田川 享）が運営する東京駅一番街 東京ラーメンストリートにて2021年7月15日（木）から開催される『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』の店舗誘致を全面協力いたしました。

総実施期間 25 か月に及ぶ過去最長の大プロジェクト！
東京ラーメンストリートに初の期間限定店舗が登場！

「ご当地ラーメンチャレンジ」開幕！

〔開催期間〕 2021 年 7 月 15 日（木）～2023 年 8 月 31 日（木）（予定）

イベント概要：

東京を中心とする名店が集まる東京駅の人気ゾーン、東京駅一番街 東京ラーメンストリートに、2021 年 7 月 15 日（木）、初の期間限定店舗『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』がオープンいたします。本店舗は、全国の有名店に行きたくても行けない、食べたくても食べられない今だからこそ、「遠出をせずとも東京の玄関口である東京駅で全国の名店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になります。東京ラーメンストリートはこれまで「東京を中心とする名店」が集まる場所というコンセプトで運営してきましたが、その枠を広げ、日本各地の名店の味を東京にしながらも楽しめる場所として新たな楽しみ方をご提供いたします。



ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリートで全国のご当地ラーメンを展開！

コンセプト：全国の有名店に行きたくても行けない、食べたくても食べられない今だからこそ、「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、東京ラーメンストリートでは初のチャレンジとなる期間限定店舗を展開していきます。全国のご当地ラーメンを約100日ずつ、第1弾～第7弾まで期間限定でお楽しみいただけます。今後は東京初上陸の名店やラーメン史を語る上では外すことの出来ないご当地の名店が登場予定。ぜひご期待ください。

営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30）

席数：20 席

第1弾店舗：【支那そばや】第1弾【2021年7月15日（木）～11月4日（木）】は、ラーメン史を語る上では絶対に外すことができない名店、「ラーメンの鬼」の異名で知られた故・佐野実氏が創業された『支那そばや』（神奈川県横浜市戸塚区）が「ご当地ラーメンチャレンジ」のオープニングを飾ります。

■出店者情報



○醤油らぁ麺

【商品の特徴】

- ・ 麺に使用する小麦は生前、佐野実氏が長年の夢とまで言い、収穫量の問題で使うことが出来なかった「春よ恋」の中でも入手不可能とまで言われる「北海道美瑛産」を使用。
- ・ 醤油ダレは醤油発祥の地「紀州」で百年を超える蔵元の「天然醸造丸大豆醤油」や「天然醸造丸大豆生揚げ醤油」など複数種をブレンド。
- ・ 完成までに3日かかるスープに使用される食材は、三元豚、金華豚のゲンコツにラーメン専用地鶏「山水地鶏」、日本三大地鶏の「名古屋コーチン」、滋賀の希少地鶏の「淡海地鶏」の丸鶏とガラを使用する他、希少食材を惜しげもなく使用。
- ・ すべての素材が主張しすぎず、幾重にも折り重なり、高い次元で融和したラーメンをぜひご堪能下さい。

■『支那そばや』店主コメント

飲食店としてコロナ禍の甚大な被害を受ける中、あらためてお客様あつてのラーメンだと再認識しております。平素よりご支持いただいておりますお客様には改めて感謝申し上げます。

この度は、せたが屋さんから東京ステーション開発様の企画意図を伺い、オープニングの第1弾として出店をさせていただくこととなりました。佐野は生前『お客様へのお礼は味で返す』と申しておりました。このような世相でも来店されるお客様への感謝の気持ちを東京ラーメンストリートの地で、皆様と共に、明日への元気と活力を一緒に味わいたい。そしてそれが何かしらの恩返しとなればと思っております。（佐野 しおり）

■前島 司コメント

未曾有の感染症に端を発した影響は、様々な業種、業界を超え甚大な被害となっております。「行きたくても行けない場所、食べたくても食べれないモノ、逢いたくても逢えないヒト」がある。その折、今回の東京ステーション開発様の企画意図を伺い、私たちが少しでもお役にたてることがあればとお手伝いをさせて頂くこととなりました。様々な人が行き交う日本を代表する東京駅。人と人を繋ぐ場所であった東京駅。この地と全国のご当地有名ラーメン店を繋ぐ橋渡し役として微力ながら貢献させていただき、来店されるお客様が少しでも幸せを感じていただくことができれば幸いです。（前島 司）

■「東京ラーメンストリート」せたが屋グループ店舗概要

東京ラーメンストリートには、「塩らーめん専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式純」の2店舗が出店しています。東京ラーメンストリートにお立ち寄りの際には、是非せたが屋グループ店舗にも足を運んでください！



塩玉ラーメン 940円(税込)



豚骨DX 1,100円(税込)

■「東京ラーメンストリート」概要

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：「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」

「つじ田 味噌の章」「ソラノイロ・NIPPON」「東京煮干し らーめん玉」

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

■会社概要

社名：株式会社 せたが屋

代表者：前島 司

設立：2003年5月1日

所在地：東京都世田谷区奥沢5丁目26-3 JIYUGAOKA K's 301号

資本金：1,000万円

店舗数：国内20店舗(RC17、FC3)、海外5店舗(RC3、FC2)を展開。

今や日本の国民食でありながら日本を代表する和食として世界中に浸透しているラーメン。スープ、麺、具材などあらゆる素材において無限の可能性を秘めたラーメンを、より多くの人に召し上がっていただきたい。そんな思いで、2000年にせたが屋を駒沢にオープン。企業理念を「もっと、美味しく！もっと、楽しく！もっと、繋がる！」とし、職人としてのこだわり、共に働く仲間との苦楽の共有、そして、一杯のラーメンを通じてのお客様とのつながりを大切に、日々活動しています。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社せたが屋 開発担当 茅野 TEL 03-5731-6511