

東京初出店の熊本「天外天」が登場

『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』

【第2弾】11月12日から2022年2月24日まで

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）が店舗誘致に全面協力をしている、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）が運営する東京駅一番街 東京ラーメンストリートの『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』の第2弾に、熊本の「天外天」が東京初出店します。



『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』は、2021年7月15日（木）より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。第1弾は、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「支那そばや」がオープニングを飾り、残すところあと6日となりました。

11月12日（金）からはよいよ第2弾、東京初出店の熊本「天外天」が登場。今後も全国のご当地ラーメンを約100日ずつ、第7弾まで期間限定でお楽しみいただけます。

熊本ラーメン=黒マー油という概念を一新させた、グルメサイト県内No.1の実力店。熊本県でシメの一杯でも有名な「天外天」（熊本県熊本市）が東京初出店として登場します。



「天外天」店主コメント

この度、熊本県のラーメンを東京駅でも味わっていただきたいという思いから『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』の第2弾として出店させていただくこととなりました。九州熊本の味を東京ラーメンストリートでも変わらずお客様へお届けしたいと思います。（小田 圭太郎）



〇豚骨ラーメン

【商品の特徴】

- ・6時間かけて完成するスープは、豚骨のゲンコツを碎けるまで煮込む中に、鶏ガラと地元熊本の薄口醤油に魚醤を加えるのみ。シンプルな材料のため煮込み時間とスープの温度がスープの味の肝となる。
- ・「天外天」最大の特徴であるガーリックパウダーは、ニンニクを弱火で時間をかけてローストし、粗目に挽いた門外不出の自家製パウダー。ラーメン全体に振りかけることで、口全体に風味が広がり、パンチの効いた一杯が完成。

■ イベント概要

出店期間：2021年11月12日（金）～2022年2月24日（木）（予定）

営業時間：10：30～23：00（L.O 22：30） 席数：20席

■ 前島 司コメント

ご当地ラーメンチャレンジという企画において、最も大切にしているポイントは「まだまだ全国的には知られていないが地元では知らない人がいない有名店に東京初進出していただく。」という点です。特に熊本の夜のシメとして有名な『天外天』は、非常にパンチの効いたニンクチップが特徴で熊本県民の皆様から長年、熱烈な支持を受けている有名店です。九州のラーメンというと博多豚骨が世界的、全国的に有名だとは思いますが、九州のラーメン文化は非常に多岐にわたり、奥深いことで知られています。豚骨だけではない鶏感、マー油ではなくガーリックパウダーによる王道熊本ラーメンを踏襲した魅力的で完成度の高いラーメンは是非一度ご賞味いただければと思います。

■ 『ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート』とは

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。

■ 「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19店舗(RC16、FC3)、海外4店舗(RC3、FC1)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