

東京初出店の佐野ラーメン「麺屋ようすけ」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3弾】3月4日から6月13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3弾に、佐野ラーメンの「麺屋ようすけ」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弾として『支那そばや』がオープンを飾り、続く第2弾は東京初出店の熊本『天外天』が残りあと約1週間となりました。そしていよいよ3月4日（金）からは第3弾、東京初出店の佐野ラーメン『麺屋ようすけ』がバトンを繋いでいきます。

第3弾店舗『麺屋ようすけ』 出店期間：2022年3月4日（金）～6月13日（月）（予定）

佐野ラーメンを代表する1店舗であり、グルメサイトなどで多くの受賞歴がある『麺屋ようすけ』（栃木県佐野市）が東京初出店します。



「麺屋ようすけ」店主コメント

この度はせたが屋前島社長を通じてご縁をいただき、ご当地ラーメンチャレンジに参加させていただくこととなりました。当社としても、まさに「チャレンジ」だと思っております。佐野ラーメンは佐野の人々の生活に密着してきたラーメンですので、ラーメン激戦区、東京の中心地である東京ラーメンストリートにて、麺屋ようすけのラーメンをお客様に提供できる喜びをかみしめながらスタッフ一同、一杯一杯心を込めてお客様にホッとしていただけようなラーメンを提供していきたいと思っております。毎日食べても飽きないさっぱりとした味が特徴の佐野ラーメンを是非この機会にお楽しみください。（田邊 庸介）



醤油ラーメン

【商品の特徴】

- ・麺は誰もが最後まで美味しい状態で味わえるように、生地を熟成させて伸びにくいコシのある「つるしこでムチムチ」の食感。
- ・コシのある麺に合わせるスープは、豚をメインに鶏、牛の動物系と羅臼昆布（昆布の王様）を使用することで、あっさりだけではなくコク深い分厚いスープに仕上げている。またスープは弱火で炊くことで佐野ラーメンの特徴の1つである透明感のあるスープが完成する。
- ・7時間以上煮込んだトロトロのバラチャーシューは、冷凍ではなく冷蔵で管理しているため、箸で切れるほど柔らかく口の中でふわっととろける。
- ・シンプルだからこそ誤魔化しが利かない、栃木を代表とする一杯をご堪能ください。

■ 営業時間：11：00～23：00（L.O 22：30）

※3月4日（金）～3月6日（日）まで11：00～21：00（L.O 20：30）

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間に変更となる可能性があります。

■ 前島 司コメント

ご当地ラーメンを語る上で、佐野ラーメンの存在は外せません。そんな佐野ラーメンの中でも今1番勢いのある店舗が「麺屋ようすけ」です。週末は多い時で2時間待ちになるほど、栃木県民のみならず様々な県から足を運ばれております。長きに渡る佐野ラーメンの伝統を守りながらも、日々研鑽を怠らない、田邊店主の姿勢が素晴らしいです。ラーメンはモチモチの多加水麺やしっかり旨味が利いているスープ、とろとろのチャーシューなど最高のバランスの取れた一杯は毎日でも食べられます。佐野ラーメンの名店は都内に少ないため、是非大人気の「麺屋ようすけ」を東京ラーメンストリートで身近に味わって頂きたいです。

■ 『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！



塩らーめんひるがお盛り 1,170円(税込)

とんこつらーめん 俺式純



照り焼きチャーシュー麺 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：「東京煮干し らーめん玉」「ソラノイロ・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」「つじ田 味噌の章」「東京駅 斑鳩」

「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」

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18店舗(RC16、FC2)、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