

今まで東京では味わえなかった金沢本店の味が初登場

『金澤濃厚中華そば神仙』

「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4弾】6月21日から9月27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4弾に、『金澤濃厚中華そば神仙』が出店します。



「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、昨年7月15日に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。「支那そばや」がオープニングを飾り第2弾「天外天」とご好評をいただき、現在出店中の「麺屋ようすけ」の出店期間も残すところあと1週間となりました。そしていよいよ6月21日(火)からは第4弾、『金澤濃厚中華そば神仙』がバトンを繋いでいきます。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。

第4弾店舗『金澤濃厚中華そば神仙』出店期間：2022年6月21日(火)～9月27日(火)(予定)

数々のラーメンイベントで名を馳せてきた人気、知名度ともに金沢を代表する名店『金澤濃厚中華そば神仙』金沢本店の味が東京初登場します。

『金澤濃厚中華そば神仙』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を心から感謝致します。日本の中心地である東京駅に名だたる名店が集う東京ラーメンストリートにて、加賀百万石の地、金沢本店の味を初提供できる喜びをかみしめながらスタッフ一同、誠実に手間と労力を惜しまず作らせて頂きます。僕は不器用なので万人全てに愛されるラーメンは作れないですが、食べたお客様の誰かにとって神仙のラーメンが心に残れるよう純粋に実直にラーメンを作らせていただきます。他では味わえない唯一無二のラーメンをこの機会に是非お楽しみください。(河方 卓)



特製中華そば

【商品の特徴】

- ・豚骨と水のみで炊く茶褐色の豚骨スープは、大量の豚骨を三日間強火で煮込み旨味を極限まで叩き出した神仙でしか味わえないもの。一杯あたりに溶けこんだ豚骨はなんと 800 g 以上、一口すすると醤油のキレを残しつつ、豚特有の濃厚な旨味を完全に表現している。
 - ・スープに合わせた風味豊かな特注細ストレート麺は神仙専用小麦粉を使用。スープによく絡み、香り高く、歯切れの良い麺に仕上げている。
- 手間を惜しまずこだわりを追求した、金沢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）

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間が変更となる可能性がございます。

■ 前島 司コメント

河方店主とは仲が良く、金沢に行くと必ず立ち寄るお店です。お店の駐車場はいつも地元や県外ナンバーの車で賑わい、お店には行列ができるほど支持されている金沢の名店となっています。本店でグツグツと煮込んだ超濃厚スープが特徴的な神仙のラーメンを是非東京ラーメンストリートで多くのお客様に味わって頂きたいと考えておりました。ドロっとしたまろやかな豚骨スープに進化を繰り返した麺、北陸の食材を使ったトッピングが至高の一杯を生み出します。夢中で食べ終わるとずっしりした満足感に襲われる一杯です。

■ 『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