



2022年6月28日

株式会社ギフトホールディングス

## JR 東京駅徒歩 1 分 ヤエチカに 「東京ラーメン横丁」が 6 月 29 日（水）グランドオープン！！



八重洲地下街株式会社（代表取締役社長：窪田 弘美）が運営する JR 東京駅徒歩 1 分の「八重洲地下街」(通称：ヤエチカ)に、株式会社ギフトホールディングス（代表取締役社長：田川 翔）が手掛ける「東京ラーメン横丁」が、2022 年 6 月 29 日（水）にグランドオープンいたします。

先行オープンしている「長岡食堂」「風雲児」「豚山」「がとん」に加えて、新たに「町田商店」「いと井」「元祖油堂」が開店し、全 7 店舗でグランドオープンいたします。東京駅周辺のオフィスワーカーをはじめ、国内外から多くの方が訪れるヤエチカで、異なる 7 ブランドのラーメンをお楽しみください。



各ブランドの個性を活かしながら、横丁としての懐かしさ・エンターテインメント性を兼ね備えた活気と賑わいの“たまり場”を創造。国内外からの様々なお客様をつなぎ、“懐かしさ”と“ワクワク感”、そして他にはない特別な“空間”を感じて頂けます。

### ●東京ラーメン横丁概要

- ・グランドオープン日時：2022年6月29日（水）11：00
- ・店舗数：7店舗（店舗詳細については下記「出店店舗」をご覧ください。）

店舗名	ジャンル	席数（うちテーブル席）
長岡食堂	中華そば	21（12）
いと井	味噌	14
風雲児	つけめん	19
町田商店	家系	31（10）
豚山	ガッツリ系	14
元祖油堂	油そば	14
がっとん	九州豚骨	13

- ・営業時間：11：00 ～ 23：00（ラストオーダー 22：30）
- ・定休日：施設に準ずる
- ・公式 HP：<https://tokyo-ramenyokocho.com/>
- ・場所：東京都中央区八重洲 2 丁目 1 番八重洲地下街北 1 号



●出店店舗 ※価格は全て税込表示です。



### 長岡食堂（中華そば）

新潟県長岡市のご当地ラーメンとして親しまれている“生姜醤油ラーメン”。  
厳選した食材を使用した淡麗なスープは味わい深く、老若男女に人気。

〈 おすすめ商品 〉

『醤油ラーメン』 800 円



豚ガラ、背脂に上質な鶏ガラを加え長時間煮込んだスープ。仕上げに生姜をたっぷりと使用することで、深みがありながらすっきりとした味わいのある生姜の効いた中華そば。特性麺は喉ごしがよく、旨味の強い腕肉をスープでじっくり煮込んだ自慢のチャーシューも絶品です！



### いと井（味噌）

豚骨、鶏ガラ、野菜の旨味がたっぷり溶け込んだスープの“濃厚味噌ラーメン”。  
白味噌とニンニク、炒めたシャキシャキもやしは超絶品でライスとも相性抜群！

〈 おすすめ商品 〉

『味噌ラーメン』 880 円



豚骨、鶏ガラ、野菜をたっぷり煮込んだスープに、ラードとニンニク、生姜、白味噌を中華鍋で合わせて炒めた濃厚な味噌ラーメン。  
濃厚なスープは、インパクト抜群！もうひとくち！もうひとくち！と食べ進めてしまうクセになる一品が出来上がりました！



### 風雲児（つけめん）

新宿でひととき目を引く、行列をつくる超人気の“濃厚つけめん”。  
メディア掲載も多数で5年連続、食べログのラーメン百名店に選出。

〈 おすすめ商品 〉

『つけめん』 900 円



鶏をしっかり炊き出してできたつけダレは、クリーミーな味わいがあり、つるつるもっちり食感の中太ストレート麺との相性も絶妙。国産の鶏のみでまっ白に白濁させ、コクを出し、四国瀬戸内海で捕れた煮干や厳選された節を、ふんだんに使用した極上スープ。開店以来、行列を作り続ける超名店！



### 町田商店 (家系)

何度食べても飽きない“クリーミーなスープが特徴の家系ラーメン”。  
活気のある超絶空間で全国に 100 店舗以上展開中の人気店。

〈 おすすめ商品 〉

『ラーメン(醤油)』 780 円



キレのある醤油ダレに骨太でパンチのある「豚骨濃くまろスープ」。  
豚骨を贅沢に使い、手間をかけて抽出したスープと鶏油（チーユ）を合わせることで、香ばしく旨味があり、飲み干したくなる美味しさ。もちもちの食感が特徴の自家製中太麺はスープとよく絡み食べ応え抜群です！



### 豚山 (ガッツリ系)

肉厚でやわからいぶた肉とたっぷりの野菜が特徴の“ガッツリ系ラーメン”。  
力強いスープに甘味のある醤油ダレと“わしわし”麺で食べ応え満点。

〈 おすすめ商品 〉

『小ラーメン』 830 円



スープは大量のぶた肉と背ガラ、ゲンコツ、背脂を長時間炊き、旨味を幾重にも重ねた深みのあるスープ。麺は強力粉（オーション）を使用した食感が強く“わしわし”と食べ応えのある麺。極上ぶた肉はとろとろに煮込むこと 5 時間！トッピング変更は「ニンニク、野菜マシマシ、アブラ、カラカラ…」



### 元祖油堂 (油そば)

こだわりの専用麺と卓上調味料でカスタマイズする“自分だけの油そば”。  
オシャレな雰囲気の内店が女性にも人気で、味のアレンジは無限大！

〈 おすすめ商品 〉

『油そば』 780 円



中華麺用粉にパスタ粉を配合し作り上げた風味豊かでモチリ感のある「油そば専用麺」。麺は大盛・特盛も選ぶことができ、黒烏龍茶・ジャスミンティーなどのドリンクバーや締めスープも無料。追加トッピング（チーズなど）と 10 種類以上の卓上調味料で自分だけの味変が楽しめます！



### がっとん（九州豚骨）

長時間炊き込み熟成させたスープが特徴の“九州豚骨ラーメン”。  
濃厚で深みのあるスープとの相性を追求した特注極細麺は至高の味。

〈 おすすめ商品 〉

『ラーメン』 780 円



10 種以上の国産豚ガラを特注の大型羽釜で 10 時間丁寧に炊き込み、1 日熟成させたこだわり抜いた豚骨スープ。「かため」、「バリカタ」、「ハリガネ」、「粉落とし」などお客様のお好みに合わせて秒単位で茹で加減を調整。麺の硬さだけでなく、「替え玉」や様々な調味料による味変など自分好みの一杯をお楽しみいただけます！

### ●会社概要

株式会社ギフトホールディングス

本社：東京都町田市森野 1 丁目 23 番 19 号 小田急町田森野ビル 3 階

電話番号：042-860-7182

会社設立：2009 年 12 月 7 日

代表者：代表取締役社長 田川 翔

事業内容：ラーメン店の経営

公式サイト：<https://www.gift-group.co.jp/>

以上

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社ギフトホールディングス

経営企画室

TEL：042-860-7593

EMAIL：tokyo-ramenyokocho@gift-group.co.jp