

青森の有名店が東京初出店

『中華そば ひらこ屋』

「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5弾】2022年10月5日から2023年1月16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5弾に、『中華そば ひらこ屋』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、2021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、熊本『天外天』、栃木『麺屋ようすけ』と続き第4弾となる『金澤濃厚中華そば神仙』も残すところ約1週間（9月27日まで）となりました。そしていよいよ10月5日(水)からは第5弾『中華そば ひらこ屋』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。

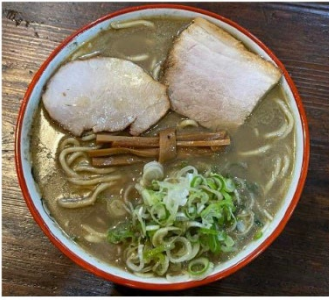
第5弾店舗『中華そば ひらこ屋』出店期間：10月5日(水)～2023年1月16日(月)(予定)

青森県グルメサイト NO. 1 に君臨する地元で愛される煮干しラーメンのスペシャリスト「中華そば ひらこ屋」が東京初出店します。

『中華そば ひらこ屋』店主コメント

今回東京初出店となります。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。コロナ禍で青森に来る機会が難しい中、地元青森の味を是非頂いて欲しいと思い今回せたが屋さんよりご縁を頂戴し出店をさせていただくこととなりました。青森の津軽煮干しラーメンはまだ認知されていない方も多いと思いますが、古くから食べ慣れている煮干、焼き干しの良さや麺の雰囲気堪能して頂けたらと思っております。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伝えられたら嬉しいです。皆様からの活力を地元青森でも活かせる様頑張ります。(三上 玲)





濃口煮干しそば

【商品の特徴】

〈スープ〉

厳選4種類の煮干を使用し、三回に分けて仕込む事により味に深みと重層性のある出汁が出来上がり、ラーメン1杯辺りの使用量約80g以上の煮干で作る出汁は複雑な旨味で「癖になる」を追求。ひらこ屋の代名詞「平子鰯」は鳥取県境港限定使用。

〈トッピング〉

チャーシューに使用される豚は地元の「十和田ガーリック豚」を使用し、モモの特性を持つ部位(内モモ、外モモ、しんたま、すね)とそれぞれの調理法で楽しめる仕上がり。メンマは煮干しだしでじっくり炊いた特製メンマを使用している。

〈麺〉

煮干の出汁を活かす為極力かん水を抑え、内麦、外麦2種類の小麦を使用する事により独自の歯応えともっちり感、甘味と風味を感じる仕上がり。

青森の愛情が詰まった「ひらこ屋」渾身の一杯を是非ともご堪能下さい。

■ 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あります。

■ 前島 司コメント

青森出張の際は必ず立ち寄る大好きなお店です。店主の三上さんとは交流もあり、ラーメンの話でいつも盛り上がります。三上店主は地元での出店にこだわっていますが、是非この美味しいラーメンをもっと沢山の人が食べて頂きたいと思い、ご当地ラーメンチャレンジの趣旨を理解して頂き口説き落としました。

青森の代表のご当地ラーメンが煮干しラーメン、まるかいラーメンやたかはし中華そば店などが老舗ではありますが、ひらこ屋は伝統を守りつつも革新も備えているラーメンです。それはラーメンの盛り付け方、スープもさっぱりから濃厚、背脂までバリエーションを持たせて青森のご当地ラーメンを幅広く楽しませてくれます。これだけ食べる事にワクワクさせられるお店も中々ありません。三上店主もお店に立ち、ラーメンの進化に手を休めない姿勢が非常に頼もしく、安心感も味わえる一杯です。

■ 『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」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：「塩らーめん専門 ひるがお」「とんこつらーめん 俺式純」「東京煮干し らーめん玉」「ソラノイロ・NIPPON」「六厘舎」「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/>

■ 「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



照り焼きチャーシュー麺

■ 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16店舗(RC14、FC2)、海外3店舗(RC2、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