

函館の老舗有名店が出店

『函館麺厨房あじさい』

「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6弾】2023年1月24日から2023年4月19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6弾に、『函館麺厨房あじさい』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』、石川『金澤濃厚中華そば神仙』と続き、『中華そば ひらこ屋』もあと6日（1月16日まで）となりました。残すところあと2回となった第6弾は1月24日（火）から北海道・函館『函館麺厨房あじさい』がバトンを繋いでいきます。

「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2023年8月31日までの開催となります。第7弾も楽しみにお待ちしております。

第6弾店舗『函館麺厨房あじさい』出店期間：1月24日（火）～4月19日（水）（予定）

函館＝塩ラーメンという函館ラーメン文化の歴史と伝統を守り続けながら、さらなる味の進化にチャレンジしている老舗の名店。人気、知名度ともに函館ラーメンを代表する「函館麺厨房あじさい」が出店します。

『函館麺厨房あじさい』店主コメント



この度、せたが屋様からお声がけをいただき、すぐに出店を決めさせて頂きました。

当社は昭和7年に先々が創業し、私が代表を務める今日までたくさんの方々のご支援があって今があると思っています。これまでも、これからも我々が実践している最高の「いらっしやいませ」と「ありがとうございます」をここ東京駅でもその心で一杯一杯作っていきたいと思います。（東 秀一）



「あっさり特製塩ラーメン」

【商品の特徴】

- ・北海道産の昆布やホタテ、氷下魚などの各種海産物に豚骨、鶏ガラなどをじっくり煮込んで炊き出し、驚くほど透明で深いコクも感じられるスープ。
- ・スープを活かすためトッピングはチャーシュー、メンマ、味玉などシンプルなものばかりを使用しているが、じっくりと味を染み込ませ、手間暇のかかった調理を行っている。煮卵は醤油ではなく塩で味付けをし、色を付けない代わりに。
- ・柔らかさのなかにしっかりとした歯応えがある特注の中細麺を使用。さっぱりしたスープにもよく絡むように少しウェーブが入った麺となっている。

伝統と進化を兼ね備えた至高の一杯を是非お楽しみください。



東京駅限定メニュー

「ぶり節みその燻製チャーシュー麺」

店主が開発した旨味たっぷりのプリパウダーに時間をかけて燻製したチャーシューと味噌ベースのスープが調和したここでしか食べられない一品です。

■ 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

北海道のご当地ラーメンを語る上で外せないのが函館塩ラーメンです。

その函館ラーメンを代表する名店が「あじさい」となっております。この度は函館まで行かなくては食べられない極上の塩ラーメンを是非この機会に味わって頂きたいと思ってお声がけさせていただきました。

黄金色に輝く美しい「あじさい」の塩ラーメンはさっぱりした中にも深い味わいがあり、塩ラーメン本来の美味しさを堪能させてもらえます。

■ 『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」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