

北海道の知る人ぞ知る名店が東京初出店

# 『富良野とみ川』

「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7弾】2023年4月27日から2023年8月31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7弾に、北海道『富良野とみ川』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。第6弾 北海道『函館麵厨房あじさい』も残すところ6日間（4月19日まで）となりました。「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」のフィナーレとなる第7弾は北海道『富良野とみ川』が4月27日（木）より出店いたします。残り約3ヶ月の出店となりました「ご当地ラーメンチャレンジ by 東京ラーメンストリート」、最後までぜひお楽しみください。

東京ラーメンストリートまでの総距離約 3500 キロ。

総実施期間 25 か月に及ぶ過去最長の大プロジェクトがついにフィナーレ！



## 第7弾店舗『富良野とみ川』出店期間：4月27日（木）～8月31日（木）（予定）

「郷土の恵みを生かしてこそ食」。創業時より、北海道の食材を使った最高峰の中華そばを目指して地産地消を実行しています。北海道の食材にこだわる地産地消をコンセプトにしたご当地ラーメンであり、化学調味料、添加物を使用しない昔ながらの調理法で完成させた究極の中華そばです。店舗までの交通手段は、車の他に、最寄り駅前から出ているバスしかないものの、常に店舗内は満員。知る人ぞ知る名店『富良野とみ川』が東京駅に初出店します。



### 『富良野とみ川』店主コメント

この度はご当地ラーメンチャレンジ企画の出店、それも最終章での登用、最大繁忙期の大役を仰せつかり心より感謝いたしております。当企画第1弾「支那そばや」薫陶を授かった佐野氏への思いを込めて北海道産素材のおいしさを堪能していただきたく存じます。石臼で挽いた日本一小麦の味がする北海道中華そば、お試しください。



#### 【商品の特徴】

- ・ 麺に使用する小麦粉は 100%北海道産、石臼で挽く小麦は富良野産。石臼挽き麺は粗目の全粒粉を練りこんだものでツルツルというよりもシコシコ。咀嚼の度に小麦のうま味が広がる。
- ・ タレは北海道素材を中心に配合された化学調味料無添加の手作り。スープは根室産短元昆布、干し椎茸、鰹、鯖から出汁を引いた透明で澄んだ鶏ベースのスープと煮干出汁の2本立てを使用するこだわり。
- ・ チャーシューは、富良野地方産の煮豚。鶏油で低温調理を施した北海道知床産鶏むね肉のコンフィを使用している。

地産地消にこだわり抜いたオンリーワンの1杯を是非ご賞味ください。



#### 【東京駅限定】

北海道産大豆を使用した3種類の味噌をブレンドした野菜の甘みが広がる背脂香味油仕立ての味噌スープに、北海道産生乳 100%のバターにたっぷりのコーンをトッピングした北海道満載！王道バージョンの味噌らあめんです。

味噌バターコーンらあめん



#### 【期間限定・数量限定】

ふらの産小麦「春よ恋」を自家焙煎し石臼で挽いた焙煎粉をさくら卵でつなぎました。ローストされた麺は鶏と魚介の白醤油ベースのスープが絶妙に絡みます。

焙煎小麦塩中華

■ 営業時間：11：00～23：00（L.O 22：30）※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

富川店主はいつもラーメンについて熱く語り、ラーメンを愛する人間として長く付き合ってきました。

富良野ラーメンと言えば北海道のご当地としてまだまだ知らない人が多い中、是非この機会に富川店主の作るこのラーメンの魅力に触れていただきたいと思いをかけさせていただきました。

富良野産小麦を石臼挽きにした自家製麺や、北海道産にこだわった食材の数々をバランスよくまとめた自然派のラーメンはとみ川の真骨頂。

身体に優しくも、しっかりとしてお腹も心も満たされるラーメンはまさに体験として富良野ラーメンの魅力を存分に楽しめます。

## ■ 「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 1,170円(税込)



照り焼きチャーシュー麺 1,100円(税込)

## ■ 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