

JR 東京駅から徒歩 1 分の 八重洲地下街（通称：ヤエチカ） ラーメン7店舗の集結ゾーン「東京ラーメン横丁」 が 6 月 29 日（水）にオープン！

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「八重洲地下街」(通称:ヤエチカ)は、国家戦略特区に指定された東京駅八重洲地区再開発に伴い、街づくりの一翼を担うリニューアルを順次推進しています。リニューアルの1つとして、2022年2月にオープンした「TOKYO CURRY QUARTET」に次ぐ新たな集結ゾーン、「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します。



ノースブロックに「東京ラーメン横丁」が2022年6月29日(水)オープン！

東京ラーメン横丁



●東京ラーメン横丁とは

7 店舗のラーメン店が集結したゾーンです。

周辺オフィスワーカーをはじめ、国内外から多くの人を訪れるヤエチカで、異なる7つのブランドのラーメンがお楽しみいただけます。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”を感じることができます。

グランドオープン日:2022年6月29日(水) 11:00

営業時間:11:00~23:00(ラストオーダー22:30)

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

●出店店舗について:

① 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』税込 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。

特製麺は喉ごしがよく、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！



② いと井(味噌)

豚骨、鶏ガラ、野菜の旨味がタツプリー溶け込んだスープの“濃厚味噌ラーメン”。

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』税込 880 円

豚骨、鶏ガラ、野菜をタツプリー煮込んだスープに、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！

もうひとつくち！もうひとつくち！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！



③ 風雲児(つけめん)

新宿でひとときわ目を引く、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、2017 年から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』税込 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。



④ 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)』税込 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！



⑤ 豚山(ガッツリ系)

肉厚でやわらか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』税込 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…」等。



⑥ 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』税込 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！



⑦ 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』税込 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！



ヤエチカのリニューアルについて

リニューアルポイント

①多様な人が往来し交差する場に相応しい八重洲らしい場所づくりへ<Yae-Chic-Style>

地上の再開発ビル群との差別化を図るため先進性と懐かしさを融合し、地下でも季節感や時間変化などを五感で感じることが出来る空間を創造、また日々の中で新しい情報を発信し、都市での癒しの場所として、従来の地下街のイメージを一新します。



センタースポット イメージ



メイン・アベニュー イメージ (2022 年度完成予定)

②様々な街とつながる、各エリアでの拠点となる場づくり<街の LDK>

ヤエチカは様々な街へと繋がる玄関口として位置しており、オフィスワーカーをはじめ様々な方が通行する場所となっています。より多くの方に、ヤエチカに立ち寄り、集い、時間消費ではなく時間活用をしていただきたいという思いから、人々が日常的に何度でも足を運びたくなる場所として、LDK(溜まり場)ゾーンをエリア内各所に展開します。

■ヤエチカ(八重洲地下街)について

- ・登記上の本社所在地：東京都中央区八重洲2丁目1番 八重洲地下街中1号
- ・本社：東京都千代田区丸の内一丁目8番2号 鉄鋼ビルディング15階
- ・電話番号：03-3278-1441
- ・会社設立：1958年(昭和33年)12月5日
- ・地下街開業：1965年(昭和40年)6月1日
- ・代表者：代表取締役社長 窪田 弘美
- ・事業内容：公共地下駐車場、地下ショッピングセンターおよび公共地下道の管理、運営。
- ・公式サイト URL：<https://www.yaechika.com>

※記載内容は6月27日時点の情報です。予告なく変更の場合があります。

※画像はイメージです。

※東京ラーメン横丁に関する問い合わせ・取材依頼は、ご担当者様へお繋ぎいたします。

本件のお問合せ先：八重洲地下街株式会社 テナント営業部 常野 愛夏
メールアドレス：a-tsuneno@yaesu-chikagai.co.jp
電話：03-3278-1157 携帯：080-9207-2598 ファックス：03-3217-0625