

名古屋・驛麵通りのリニューアル開業について

このたび、名古屋駅にあります名古屋・驛麵通りをリニューアルいたしますのでお知らせします。今回のリニューアルでは、ご当地ラーメンの新規開発や全国の人気ラーメン店の誘致を行い、短時間で手軽に全国のご当地ラーメンを楽しんでいただけるようご用意しました。また、案内サインや、店舗内装も一新します。

1. リニューアル開業店舗の概要

開業日：平成28年11月7日（月）11時00分

◆新ブランド店舗

ご当地ラーメンとして、ジェイアール東海フードサービス株式会社が独自に開発した、塩系の函館ラーメン、煮干し醤油系の喜多方ラーメン、魚介つけ麺系の東京ラーメンの3店舗が新ブランドの店舗として出店します。

◆期間限定店舗（催事区画）

催事区画を設け、全国の人気ラーメンを誘致し、期間限定で入替えを実施します。初回は、東海地区初となる「すごい！煮干ラーメン凧」が出店します。

◆一風堂出店

博多ラーメンの「一風堂」が名駅地区に初出店します。

◆継続店舗

味噌系の「ほくと亭」、名古屋コーチンを使用した「なご家」は継続いたします。

○リニューアル開業店舗

種類	店舗名	備考
函館	醐りょう（ごりょう）	新ブランド（※1）
喜多方	蔵まち（くらまち）	新ブランド（※1）
東京	いな世（いなせ）	新ブランド（※1）
期間限定（催事区画）	すごい！煮干ラーメン凧（なぎ）	東海地区初出店（※2）
博多	一風堂	名駅地区初出店（※2）
札幌	ほくと亭	継続（※1）
名古屋	なご家（なごや）	継続（※1）

※1：ジェイアール東海フードサービス株式会社が独自に商品開発等を行い運営

※2：商品開発等について運営会社の協力・支援を受け、ジェイアール東海フードサービス株式会社が運営

2. 開業時のサービス

◆第1弾 [期間：11月7日～11月13日]

①ワンコインラーメン

各店舗の代表的なラーメンを500円（税込）で、各日限定100食で販売。
（各日朝10時より一風堂店舗前で整理券を配布）

②餃子200円引券の配布

来店のお客様全員に次回来店時にご利用できる餃子200円引券を配布。

◆第2弾 [期間：11月14日～11月20日]

来店のお客様全員に次回来店時にご利用できる共通サービス券（100円引券2枚綴り）を配布。
※餃子200円引券、共通サービス券についてはご利用できる期間や店舗に制限があります。

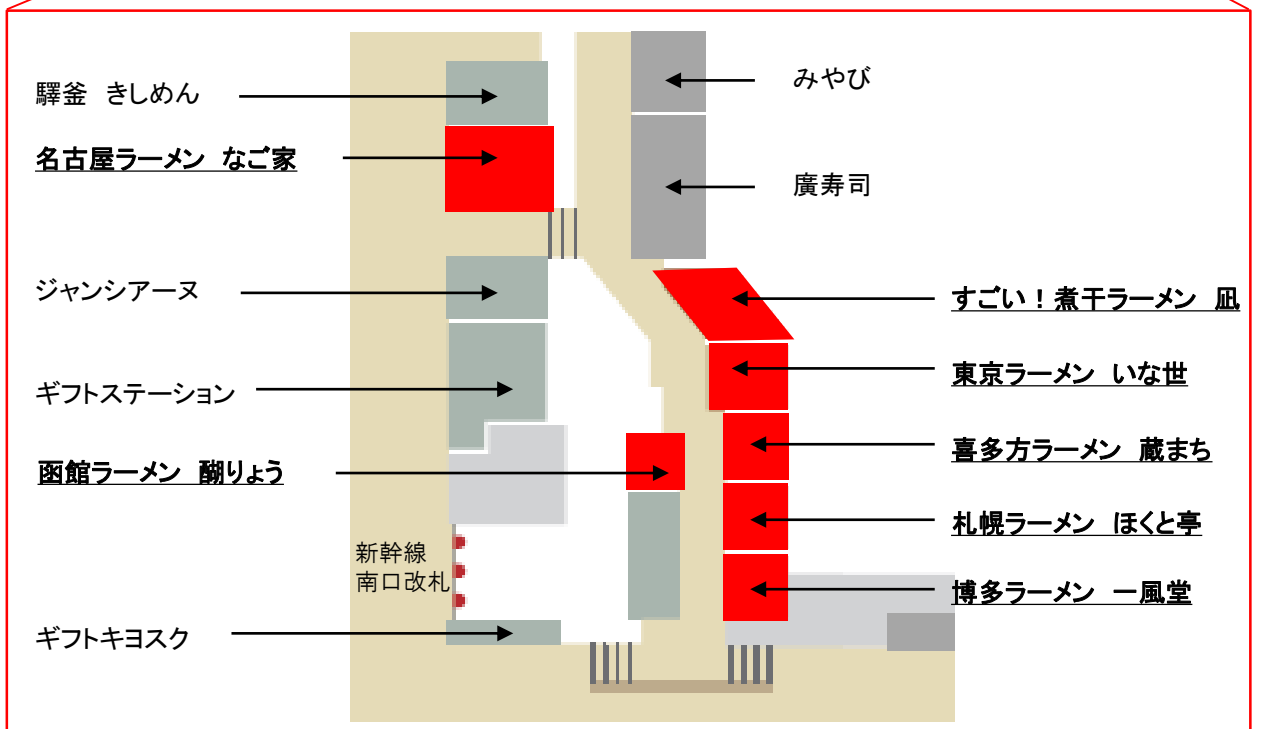
3. 店舗配置、内装、外観イメージ、店舗一覧【別紙】

【お問合せ先】

東海旅客鉄道(株) 広報部
黒坂 (052-564-2330)
名古屋ステーション開発(株) 営業部企画開発課
酒向・深川 (052-453-5939)
ジェイアール東海フードサービス(株)
事業部販売促進課 越智 (052-587-1866)

●「名古屋・驛麺通り」 店舗配置

名古屋駅全体図(1階)





〔中央コンコース側〕



〔太閤通口側〕



〔ゾーン内イメージ〕

ご当地区分	店舗名	店舗概要	営業時間	備考
函館	翻りよう(ごりよう) <small>函館らーめん</small> 	 <p>一般的に塩ラーメンで親しまれている函館ラーメン。北海道産真昆布で取った和出汁の透明な塩味スープに、函館特有の中加水のストレート麺がのどし良く味わえます。また塩にこだわり、ホタテエキスは北海道産のものを使用しています。</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	 新ブランド
喜多方	蔵まち(くらまち) <small>喜多方らーめん</small> 	 <p>札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで日本三大ラーメンの一つと言われている喜多方ラーメン。スープは国内産煮干しの効いた味わいで、麺は本場、喜多方で使用されている小麦粉を特別にブレンドしました。また醤油にこだわり、喜多方の味を極めました。</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	 新ブランド
東京	いなせ(いなせ) <small>東京らーめん</small> 	 <p>濃厚な「魚介ダシ」であっさりとしていてコクの豊かな魚介系ラーメンです。コシの強さとのどごしの良さを追求した極太ストレート麺はほどよく絡むスープとの相性も抜群です。スープには国産魚粉を使用しています。</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	 新ブランド
催事区画	すごい! 煮干ラーメン 風(なぎ) 	 <p>2004年に創業し国内に9店舗、海外に16店舗を展開しています。スープは日本全国から厳選した20種類以上の煮干を独自にブレンドし、一杯につき煮干70g以上を使用した超濃厚スープ。麺は風オリジナルの手もみ中太麺で、モチモチ食感が際立ち小麦風味が広がります。 (期間限定出店)</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	 東海地区初
博多	一風堂 	 <p>1985年に博多の地にて創業し、今や豚骨ラーメンの味を世界中に広めている「一風堂」。ベースとなるスープは、伝統的な製法を踏襲しながら独自の「熟かさね製法」で味に何層もの深みを実現。麺は独自にブレンドした小麦粉を使用した低加水のストレート麺で、スープの旨みをより一層引き出します。</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	 名駅地区初
札幌	ほくと亭 <small>札幌らーめん</small> 	 <p>開業当初からご好評をいただいている、お馴染み「ほくと亭」を代表する味噌ラーメンは北海道産の味噌を使用し焦がし玉葱ラードでスープを覆った熱々のラーメンです。麺は濃厚な味噌スープがよく絡むように北海道独自の多加水縮れ麺を使用しました。</p>	11:00~22:00 (LO21:30)	
名古屋	なご家(なごや) <small>名古屋らーめん</small> 	 <p>名古屋ラーメンを追求する「なご家」。ご当地食材の「名古屋コーチン」を使い、じっくり煮出したこだわりのスープから当店のラーメンは生み出されます。濃厚かつあっさりとしたスープは麺との相性も良く、一口で旨みが広がります。</p>	10:00~23:00 (LO22:30)	

※画像はすべてイメージです。