

キャナルシティ博多 3月28日(水) ラーメンスタジアムリニューアル 新店3軒が登場!

キャナルシティ博多「ラーメンスタジアム」に、3月28日(水) 3軒の新店がオープンいたします。
ラーメンの新ジャンルを確立した「元祖トマトラーメン三味」をはじめ、福岡・長浜の地で行列を作り続けた伝説の「長浜ナンバーワン」や約10年ぶりにラーメンスタジアムに復活する東京の名店「支那そば ちばき屋」など、バリエーション豊かな顔ぶれが一堂に会します。



元祖トマトラーメン三味／福岡・大名

女性が並んで食べる元祖トマトラーメン。香味野菜を煮込んで作った味わい深くコクのある体に優しいトマトラーメンは、やみつきになること間違いなし。
「元祖トマトラーメン チーズのせ」780円(税込)



長浜ナンバーワン／博多

福岡・長浜の地で行列を作り続けた伝説の屋台『長浜ナンバーワン』がラーメンスタジアムに初登場。創業昭和46年から紡いできた伝統の味をご堪能ください。
「煮玉子高菜らーめん」850円(税込)



支那そば ちばき屋／東京

日本一のラーメン激戦区である東京で長年愛され続けている名店が約10年ぶりに再出店。スープから具材のすべてに至るまで、和食で培った技とセンスが活かされたラーメンです。

「支那そば煮玉子のせ」850円(税込)

本件に関する報道関係者お問い合わせ

●福岡地所株式会社 キャナルシティ博多管理事務所 広報/販促担当

TEL : 092-282-6380 FAX : 092-282-6395 URL : <http://canalcity.co.jp/>

一般のお客さまからのお問い合わせ/キャナルシティ博多情報サービスセンター TEL : 092-282-2525

① 「元祖トマトラーメン三味」 / がんそとまたらーめんさんみ (福岡・大名)

イタリアンシェフが試行錯誤を繰り返して作り上げた新ジャンルのラーメン！
優しくスッキリとしたコクのあるトマトスープが自慢のお店。

- 本店所在地：福岡・大名
- 店 主：落合 勇次 (おちあい ゆうじ)



- 【スープ】 数種類のブランドトマトと香味野菜などをじっくり煮込んで作るスープは、甘味と酸味のバランスがほどよく、野菜の旨味を堪能できる
- 【 麺 】 少し太めのストレート麺はスープとの相性がとても良く、トマトとの一体感を楽しめる
- 【 具 材 】 イタリアの最高級チーズ「グラナ・パダーノ」を使った「チーズのせ」は絶品

② 「長浜ナンバーワン」 / ながはまなんばんーわん (博多)

福岡・長浜の地で行列を作り続けた伝説の「長浜ナンバーワン」
昭和46年の創業以来、伝統の味を守り続ける長浜ラーメンの老舗。

- 本店所在地：博多
- 店 主：種村 剛生 (たねむら たけお)



- 【スープ】 時間をかけ抽出した白濁の豚骨スープは、臭みがなくまるやかで、さっぱりとした奥深い旨味が口に広がる
- 【 麺 】 長浜魚市場で働く忙しい人々にサッとすぐ出せる、茹で時間のかからない低加水細ストレート麺
- 【 具 材 】 チャーシューとネギというシンプルイズベストな長浜ラーメンのスタイルを貫いている

③ 「支那そば ちばき屋」 / しなそば ちばきや (東京)

東京・葛西で創業して25年。和食歴20年の技で作る一杯は、繊細ながらどこか懐かしい味わい。今では定番の「半熟煮玉子」も、始まりは「支那そば ちばき屋」店主創案によるもの。

- 本店所在地：東京
- 店 主：千葉 憲二 (ちば けんじ)



- 【スープ】 鶏ガラと豚骨を濁らないよう丁寧に煮出し、カツオと煮干し、昆布を加えた滋味深い清湯スープ
- 【 麺 】 スープとのバランスを考えて作られたしなやかで、のどごしの良い細ちぢれ麺
- 【 具 材 】 ラーメンに半熟煮玉子を取り入れたのは「支那そば ちばき屋」が始まり。黄身がとけだしスープが濁らないよう、ゆで加減にこだわっている。

本件に関する報道関係者お問い合わせ

●福岡地所株式会社 キャンナルシティ博多管理事務所 広報/販促担当

TEL : 092-282-6380 FAX : 092-282-6395 URL : <http://canalcity.co.jp/>

一般のお客さまからのお問い合わせ/キャンナルシティ博多情報サービスセンター TEL : 092-282-2525