

PRESS RELEASE

2026 年 7 月 28 日

八重洲地下街株式会社

ヤエチカでこの夏食べたい、猛暑を乗り切る
「ひんやり&スタミナグルメ」6 選をご紹介します！
ランチ・ディナー・テイクアウトも楽しめる 3 店舗が新オープン

八重洲地下街株式会社(代表取締役社長 尾形宏伸)が運営する JR 東京駅から徒歩 1 分のヤエチカ(八重洲地下街)は、オフィスワーカーからファミリーまで幅広いお客様にお越しいただいています。

ヤエチカでは、連日の猛暑でもお客様にグルメを楽しんでいただくため「夏のひんやり&スタミナグルメ」を展開します。さらに、ランチやディナーでの利用はもちろん、テイクアウトでも楽しめる新店舗をご紹介します。



本リリースでは、暑い夏でもさっぱりと食べられる冷たいフード・スイーツや、夏バテを吹き飛ばし、暑い中でも元気を出することができる、ガッツリ系のスタミナグルメ 6 選を一挙にご紹介します。夏のヤエチカでは遠方からの観光客や訪日外国人のお客様をはじめ、家族連れの来店も増え、特にひんやり系のメニューのオーダーが増加傾向にあります。カレーなどの辛いメニューやスタミナ系も人気が高まるため、ぜひこの時期に堪能いただきたいグルメを集めました。

さらに、今夏のヤエチカでは、新たに 3 店舗がオープンしました。定番の手羽先はもちろんのことヤエチカ店限定メニューも楽しめる「世界の山ちゃん」、ボリュームのある身厚うなぎをリーズナブルに味わうことができる「うなぎ乃助」、日本の味を大切にしながら、定番メニューも限定メニューも幅広く楽しめる「モスバーガー」の 3 店舗です。

厳しい暑さに負けない魅力的なグルメの数々を、ぜひヤエチカでお楽しみください。

ヤエチカ(八重洲地下街) 夏のひんやり&スタミナグルメ特集 特設サイトはこちら

https://www.yaechika.com/special_2026coolstamina/

1. 火照る体にぴったりの「ひんやり」グルメをご紹介します

カフェカルディーノ/ハガレ「プロフィットロール(Profiteroles)」



サクッと焼き上げたシュー生地に、バニラアイスとふんわりシャンティ(クリーム)を詰め込んだ、とっておきの一皿です。とろりとした濃厚なチョコレートソースをかけることで食感のコントラストを楽しめるだけでなく、シャンティやソースの甘さと香ばしいクルミの味わいを一度に堪能することができます。一口ごとに広がる、サクサク・ひんやり・とろける至福の味わいをお楽しみください。

<価格> 税込 1,000 円

らーめん七彩飯店「よだれ鶏冷やしそば」



名物おつまみである「よだれ鶏」を冷やし麺にした、らーめん七彩飯店今季イチオシの自信作です。痺れと辛さが際立つ自家製辣椒醬を喉越しの良い麺に絡め、甘酸っぱい醤油ダレが食欲をそそります。卵黄で口あたりをマイルドにすることもでき、漢方素材をたっぷり入れた夏の暑さを撃退できる逸品です。

平日は 15～19 時の限定でアルコール 1 杯 300 円のハッピーアワーも実施しています。冷やざる中華そばや冷たい汁なし担々麺もご用意しておりますので、ぜひ気軽にお立ち寄りください。

<価格> 税込 1,300 円

<提供予定> 9 月末ごろまで

※提供終了時期は変更の可能性があります。

おでん屋たけし「冷やしおでん」



冬の定番と思われがちな「おでん」を、夏ならではのスタイルで楽しめる「冷やしおでん」2 種類を提供します。

魚介の豊かな香りと旨みを活かした、たけし自慢の“あごだし”を使用し、素材本来のおいしさをより一層引き立てた「冷やしあごだしおでん」と、冷やしおでん専用に開発した“特製鶏だし”を用いた、今年新登場となる「冷やし鶏だしおでん」。

どちらのおでんも味わいは奥深く、お酒との相性も抜群です。夏の新たな定番「冷やしおでん」を、ぜひ堪能してください。

<価格>

(左)冷やしあごだしおでん 盛合わせ(5 種盛) 税込 660 円

(右)冷やし鶏だしおでん 盛合わせ(3 種盛) 税込 737 円

※冷やし鶏だしおでんは『おでん屋たけし』店舗限定販売

2. 暑い日こそガツンと！「スタミナ」グルメをご紹介

豚山「小冷やし中華」



たっぷりの野菜と極太麺でおなじみの豚山では、期間限定で冷やし中華を提供します。小サイズでも麺は 250g あるため、一般的なラーメンの大盛に値するほどボリューム。さらに冷やし中華らしからぬ、高く盛られた千切りキャベツ、厚切りチャーシュー、しっかりとしたワシワシ食感の麺、ギルティなガリマヨソースで、夏バテを吹き飛ばすスタミナをつけられること間違いなしの一皿です。

<価格> 小冷やし中華 税込 1,250 円

<提供予定> 9 月 30 日まで

※提供終了時期は変更の可能性があります。

秋葉原カリガリ「豚地獄カレー」



複数のカレーグランプリで賞を獲得してきた秋葉原の人気店からは、煮豚カレーの肉を 640g に増やした「豚地獄カレー」をご紹介します。軟骨ごとトロトロになるまで煮込んだ豚肉が乗り、煮豚に合わせたカリガリジャパニーズカレーソースを合わせたボリューム満点のカレーです。昔ながらの日本のカレーの懐かしさがありながら、それでいてスパイスがしっかりと効いたガツンとした美味しさは暑い夏にぴったりの一皿です。

<価格> 豚地獄カレー 税込 2,929 円

番外地「番辛ラーメン(味噌)」



番外地のラーメンスープに、複数の唐辛子をブレンドしたパウダーと豆板醤ソースで和えた野菜を合わせた、辛党には間違いなしの一品です。カプサイシンや辛味成分による血行促進・発汗作用・食欲増進効果で、夏バテや冷房による冷え・むくみを吹き飛ばします！味は味噌・塩・醤油の 3 種類から選ぶことができ、おすすめは味噌味です。味噌のコクとパンチのある辛さを、ぜひ真夏の今こそ体感してください。

<価格> 番辛ラーメン(味噌) 税込 1,140 円

3. 今夏オープンの新店舗をご紹介

世界の山ちゃん



<店舗外観>



<幻の味噌煮込みうどん>

名古屋名物を中心とした多彩な料理をラインナップする『世界の山ちゃん』が6月10日(水)にヤエチカにオープンしました。看板商品として愛され続ける「幻の手羽先」は、独自配合の“幻のコショウ”が生み出す、やみつきになるコショウの辛さが特徴で、創業者が試行錯誤の末に完成した門外不出の味は、今も変わらず受け継がれています。仕事帰りの一杯や旅行・出張の合間などの様々なシーンで、名古屋ならではの味わいを気軽に楽しめます。

ランチタイムには、ヤエチカ店限定ランチメニューとして「幻の味噌煮込みうどん」(税込1,800円)を販売しています。名古屋の老舗味噌煮込みうどん専門店『大久手山本屋』協力のもと、味噌・出汁・麺のすべてを名古屋から取り寄せ、“本物”の味噌煮込みうどんを実現。『世界の山ちゃん』の看板商品「幻の手羽先」を使用し、秘伝の“幻のコショウ”をふりかけた、『世界の山ちゃん』ならではの一杯へと仕上げています。

うなぎ乃助



<店舗外観>



<うなぎ 特上>

独自の焼き技法で仕上げる鰻専門店「うなぎ乃助」が6月10日(水)にオープンしました。昼はこだわりの鰻を手軽に、夜は「うなぎで一杯」を気兼ねなく楽しめる、日常に寄り添った新しい鰻の楽しみ方を提供します。

「外はパリッと香ばしく、中はふわっと柔らかく」仕上げる焼き技法に徹底してこだわり、一尾一尾、手間暇を惜まず丁寧に焼き上げることで、一口食べた瞬間に口いっぱいに広がる香ばしさと旨味のコントラストを実現しています(写真は「うなぎ 特上」税込3,400円)。ランチはうなぎ丼(税込1,400円)から、うなぎも「並」(税込1,980円)からと、専門店の味を日常価格で楽しめるのが魅力です。夜は「うなぎ居酒屋」として粋に一杯を楽しめるほか、新幹線やバスでの移動時にはテイクアウトも利用することができます。

【8月19日(水)オープン】モスバーガー



<店舗外観(イメージ)>



<モスバーガー>

“日本で生まれ、日本の味を大切にする”ハンバーガー専門店のモスバーガーが、8月19日(水)にオープン予定です。従来のモスバーガーの店舗イメージと異なり、店内は素材本来の質感や絶妙な陰影を活かした、特別感漂う落ち着いた空間です。大テーブルや壁面には、モス創業の地「成増店」の土を練り込んだ特別な左官で仕上げるなど、細部にまでこだわっています。「切り取ったワンシーンが絵になる空間」の中で、新しさと懐かしさが融合した心地よい時間をお過ごしください。

定番の「モスバーガー」(税込 500 円)は、ジューシーなパティに特製のミートソース、輪切りのトマトを合わせた、モスバーガー創業以来の看板商品です。今年の夏は期間限定の「アボカド タコスバーガー」(税込 630 円)を提供しており、トマトがベースのタコスソースに、まろやかなアボカドを組み合わせ、お好みでくし切りレモンで味を変えながらさっぱりと楽しめる商品です。

ヤエチカについて

- ・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:
東京都中央区八重洲二丁目1番1号 YANMAR TOKYO 4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 尾形 宏伸
- ・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
- ・店舗数: 約180店舗
- ・駐車場台数: 774台
- ・公式サイト URL: <https://www.yaechika.com>
- ・公式 Instagram: <https://www.instagram.com/yaechika/>



※記載内容は2026年7月28日時点の情報です。内容は予告なく変更となる場合があります。
※画像はイメージです。

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 広報担当
電話: 03-3278-1441 メールアドレス: press@yaesu-chikagai.co.jp