

**アクアシティお台場開業16周年リニューアルの目玉！
世界へ向けて魅力的なラーメンをお届けするお台場のラーメンテーマパーク！**

『東京ラーメン国技館 舞』出店の6店舗が決定

2016年4月22日(金) グランドオープン

日本各地の名店がここでしか味わうことができないオリジナルメニューを提供！

アクアシティお台場(東京都港区/運営:三菱地所リテールマネジメント株式会社)は、2016年春に開業16周年を迎えるにあたり、2016年1月に営業終了した「ラーメン国技館・ご当地麺祭り」をリニューアルし、「東京ラーメン国技館 舞」を2016年4月22日(金)にグランドオープンいたします。

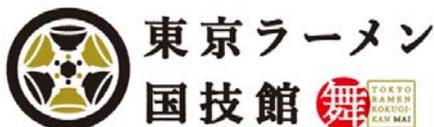
■「東京ラーメン国技館 舞」出店の6店舗決定

「東京ラーメン国技館 舞」には、日本全国各地で人気を誇り、国内にとどまらず海外進出も果たす、話題の名店6店舗が集結。「極太麺×濃厚つけだれ×魚粉」というつけめんスタイルの元祖である「頑者 NEXTLEVEL」、信州から関東初出店の鶏白湯ラーメン「気むずかし家」、魚介薫る醤油ラーメンの名店「せたが屋」、昭和38年創業の博多豚骨ラーメン「二代目 博多 だるま」、新名古屋名物である元祖台湾まぜそばを提供する「台湾まぜそば はなび」、そして日本最北端の味噌を使用し創業120年を誇る「札幌 みその」とバラエティ豊かな日本各地の名店6店舗が出店いたします。

■各店舗がここでしか味わうことができないオリジナルメニューを提供

各店舗では看板メニューのラーメンはもちろん、「東京ラーメン国技館 舞」でしか食べられないオリジナルメニューを提供いたします。「頑者 NEXTLEVEL」の濃厚海老豚骨つけめん、「気むずかし家」の濃厚鶏担担麺、「せたが屋」の鯛だし香る塩ラーメン、「二代目 博多 だるま」の豚トロチョモランマ、「台湾まぜそば はなび」の納豆台湾まぜそば、「札幌 みその」の炙りトトロチャーシューメンといった、名店ならではの絶品オリジナルメニューをご用意しております。またオリジナルメニューだけでなく、こだわりのサイドメニューなど様々なメニューも堪能していただけます。

アクアシティお台場では、「東京ラーメン国技館 舞」が常に第一線で進化を続ける人気店が揃うラーメンテーマパークへと生まれ変わることで、より一層、国内外のお客様には、お買い物と共に食事をお楽しみいただけます。



「東京ラーメン国技館 舞」ロゴ



「せたが屋」
鯛だし香る塩ラーメン 税込 850円(予定)



「札幌 みその」
炙りトトロチャーシューメン 税込 1,100円(予定)

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

アクアシティお台場PR事務局(オズマピーアール内):紫藤(しとう)、辻本、鈴木

TEL 03-4531-0210 FAX 03-3265-5135

三菱地所リテールマネジメント株式会社 アクアシティお台場マネジメントオフィス 大沼、菊井、鷹場

TEL 03-3528-4151 FAX 03-3528-4152

一般の方のお問合せ先 インフォメーション 03-3599-4700

「ラーメン国技館 舞」店舗情報(五十音順)

※各店の画像はオリジナルメニューです

つけめん界のパイオニア、小江戸川越自家製麺頑者が登場！ 「頑者 NEXTLEVEL(ガンジャンクストレベル)」

業態:濃厚魚介豚骨つけめん/濃厚海老豚骨つけめん

「極太麺×濃厚つけだれ×魚粉」というつけめんスタイルの元祖、頑者がアクアシティに出店！アクアシティお台場店では、「大つけ麺博」限定メニューの「海老ネクストレベル」が奇跡の復活！15時間以上煮込んだ濃厚魚介豚骨・濃厚海老豚骨スープに、実家が製麺所である店主が毎朝作る自家製麺を合わせた、こだわりの一杯を小江戸川越よりお届けします！

(運営:株式会社頑者)

頑者
NEXTLEVEL



濃厚海老豚骨つけめん 税込 850 円(予定)

信州から関東初出店の鶏白湯ラーメン店！ 「気むずかし家(キムズカシヤ)」

業態:濃厚鶏白湯ラーメン

信州の至宝、濃厚鶏白湯スープ！鶏ガラなどを長時間煮込み、崩れた骨から溶け出したコラーゲンが乳化して白濁したとろみ感じるクリーミーなスープに、高級節類を合わせました。本物の味を是非ご賞味下さい！

(運営:有限会社 Bond of Hearts)

信州
鶏白湯
気むずかし
家



濃厚鶏担担麺 税込 890 円(予定)

魚介薫る磨きこまれた一品を堪能できる醤油ラーメンの名店！ 「せたが屋(セタガヤ)」

業態:魚介系醤油ラーメン

井から水、そして全ての食材や仕込み方法にこだわって、一杯の美味しいラーメンを追求。ラーメンの他に名物平つけ麺や、白湯醤油ラーメン、そしてオリジナルのサイドメニューもお台場でお召し上がりいただけます。お台場店でしか食べられない限定ラーメンもご期待ください。

(運営:株式会社せたが屋)

せたが
屋



鯛だし香る塩ラーメン 税込 850 円(予定)

迫力の濃厚博多豚骨炙りトロ肉一本のせ！ 「二代目 博多 だるま(ニダイメハカタ ダルマ)」

業態:博多豚骨ラーメン

昭和38年創業の博多豚骨ラーメン店。スープは鉄の羽釜で豚の後足のみの骨を16時間炊き上げて、呼び戻し製法で仕上げた濃厚スープ。先代から受け継いだオリジナルレシピの極細麺がスープとからまり合い、濃厚ながらもしつこくない味のラーメンをご賞味下さい。

(運営:有限会社ディアンドケイ)

博多
だるま



豚トロチヨモランマ 税込 1,200 円(予定)

麺屋はなび大将 新山直人があみだした新名古屋名物！ 「台湾まぜそば はなび(タイワンマゼソバ ハナビ)」

業態:台湾まぜそば

「元祖台湾まぜそば」は、病み付きになる辛くコクのあるミンチ、シャキシャキ歯ごたえの九条ねぎ、甘みの強い卵黄に、小麦の中でもモチモチ食感を味わえる全粒粉麺をまぜて食べるガッツリ系のまぜそばです。新名古屋名物が満を持して東京お台場に出店！
(運営:株式会社 SunFriend)

台湾まぜそば
はなび



納豆台湾まぜそば 税込 890 円(予定)

創業120年、伝統に裏付けされた日本最北端の味噌を使用したラーメン！ 「札幌 みその(サツポロ ミソノ)」

業態:札幌ラーメン

厳しい寒さに育てられた、旨味のバランスがとれた最高の味噌を中華鍋で焼きを入れる本格札幌スタイル！香りとコクを最大限に引き出したスープに合わせるのには 熟成中太ちぢれ麺。チャーシューを燻製することにより、香りの相乗効果で食欲を増進させます。王道の札幌ラーメンをリスペクトしながらも、オリジナルを追求する姿勢が完成させた一杯です。
(運営:株式会社グランキューブ)

札幌 一期一会
みその



炙りトントロチャーシューメン 税込 1,100 円(予定)

「東京ラーメン国技館 舞 (TOKYO RAMEN KOKUGIKAN MAI)」とは…

■リニューアルコンセプト「世界へ日本のラーメンを発信する！」

2005年にアクアシティお台場に誕生した「ラーメン国技館」は、これまで、今や日本の文化とも言うべき、全国の様々なラーメンを皆様にご紹介してまいりました。海外からのお客様にも多くご来館いただいている中、世界へさらに魅力的なラーメンをお台場からお届けするため、従来のラーメンテーマパークから、世界へ日本のラーメンを発信するラーメンテーマパークへ新しく生まれ変わります。

■施設の新名称・リニューアル計画

施設の名称は、「東京ラーメン国技館 舞」に決定致しました。「東京」という地名を掲げ、開業から10年間親しまれてきた「ラーメン国技館」の名を継承し、「舞」は世界を舞台とした次のステージを象徴しており、日本を代表するラーメンテーマパークとして日本国内はもとより海外にも向けて発信を行います。

また、従来のフードコートスタイルではなく、専門店の集積へ変更し、各店舗は店ごとの個性・世界観を活かした演出を行います。施設内は、より上質感のある内装へリニューアルを行います。



「東京ラーメン国技館 舞」ロゴ



「東京ラーメン国技館 舞」
メイン入口パース



「東京ラーメン国技館 舞」
内装パース