

**札幌で人気の醤油ラーメン 新ブランドで東京初出店！
『NIPPON RAMEN 凜 RIN TOKYO』が8月3日(月)JR 東京駅にオープン！
～東京駅から新たな日本ラーメン文化を発信～**

株式会社 JR 東日本フーズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：日野 正夫）は、札幌の「醤油らぁめん」の銘店『Japanese Ramen Noodle Lab Q』とのコラボレーションによる新ラーメンブランド『NIPPON RAMEN 凜 RIN TOKYO』を8月3日（月）、JR 東京駅の「グランスタ東京 銀の鈴エリア」（既設エリア）にオープンします。

『NIPPON RAMEN 凜 RIN TOKYO』は、日本のセントラルステーション「東京駅」から新たな日本ラーメン文化を発信することをコンセプトに、『Japanese Ramen Noodle Lab Q』の得意とするクリアなスープの醤油ラーメンで、日本ラーメン文化の原点「醤油ラーメン」の再創造を目指します。

国産食材で作る「リアル Made in 日本ラーメン」

看板商品の「醤油らぁ麺」は、北海道産新得地鶏を含む3種の地鶏と豚、5種の本醸造生揚げ醤油を絶妙にブレンドしたスープとタレ、当店限定オリジナル麺で小麦の香りと食感、たおやかさを感じられる一品です。

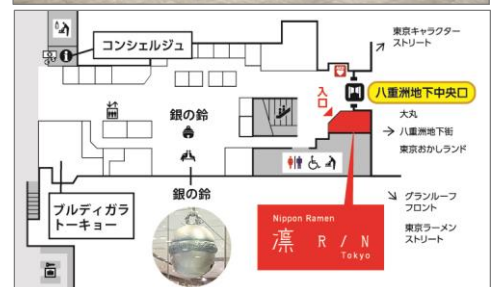
国産厳選食材で作る「リアル Made in 日本ラーメン」で日本のラーメン文化の原点をお楽しみいただけます。



醤油らぁ麺 990 円（税込）

【店舗概要】

店舗名	NIPPON RAMEN 凜 RIN TOKYO
開業日	2020年8月3日（月）10:00～
アクセス	JR 東京駅構内 B1F グランスタ東京 銀の鈴エリア（既設エリア） ※八重洲地下中央改札内脇になります
営業時間	（平日・土・祝日）8:00～22:00 （日・連休最終日の祝）8:00～21:00
休業日	年中無休（グランスタ東京に準ずる）
席数	15 席



【報道機関お問い合わせ先】

株式会社 JR 東日本フーズ 総務部 広報室 泉・中村・鎌田・富永

TEL：03-5807-2370 FAX：03-5807-2480 <https://www.jr-foods.co.jp>

『Japanese Ramen Noodle Lab Q』店主 ^{ひろおか ひろし} 平岡 寛視

【プロフィール】

1981 年兵庫県生まれ。

ウィンターシーズンはスノーボーダーとして活動しながら、春～秋は有名ラーメン店の現場で働き、ラーメンの世界に魅せられる。

店舗スタッフの他、新店舗立ち上げ担当など13年間働いた後、2014年6月、札幌に「Japanese Ramen Noodle Lab Q」をオープン。味噌ラーメンが主流の地で地鶏ベースの清湯スープに醤油を合わせた淡麗なラーメンで人気を博し、食べログ「ラーメン百名店 EAST 2019」に選出される。

2016年にはアメリカ・ニューヨークからオファーを受け、日本食レストランのメニュー開発と店舗立ち上げをプロデュース。現在も繁盛店として注目を浴びている。



【コメント】

四方を海に囲まれ、四季折々の気候風土に育まれながら進化を続ける日本の食文化。それは、古来から伝わる醤油、味噌、みりん、酒などの醸造技術や、小麦粉、天然塩、地鶏、豚など日本の気候風土ならではの豊かな食材に支えられています。

『NIPPON RAMEN 凜 RIN TOKYO』は、日本の中心ここ東京駅から、日本が世界に誇る食文化を、日本の国民食ラーメンを通じて、日本全国ひいては世界に向けて発信していくことをテーマとするお店です。

日本の食文化の根幹を支える醤油の醸造技術、四季に育まれた鶏や豚などの食材、これら日本食の魅力を一杯の丼を通じて味わっていただくことで、日本を再認識していただくことができれば幸いです。