

超人気ラーメン店12店舗が集結 『新！東京らーめんチャンピオン』を開催 新宿住友ビル・49階特設会場 平成22年11月28日(日)～平成23年3月31日(木)

“三角ビル”の愛称で親しまれ、高層階に展望レストラン街を設けたビルの先駆けとなった新宿住友ビルにおいて、「新！東京らーめんチャンピオン実行委員会」（出店12店舗/オフィスぶんか/テレビ東京/住友不動産）が主催する「新！東京らーめんチャンピオン」を平成22年11月28日（日）より4ヶ月の期間限定で開催することになりましたのでお知らせします。

「新！東京らーめんチャンピオン」は人気ラーメン店12店※がそれぞれ新作のラーメンを考案し、1ヶ月ごとに4店舗が出店して人気を競い、最終月には人気上位の店舗が再び集結してお客様に各店舗自慢のラーメンを味わっていただくイベントで、開催期間中8万名の集客を目指します。

なお、イベントに協賛する「新宿住友ビル商店会」では、新宿住友ビル商店会お食事券・お買い物券（80名様・1万円分）などが抽選で当たる「2度美味しいキャンペーン」を開催期間にあわせて実施し、集客の相乗効果を図ります。

※参加店プロフィールは次頁をご参照ください



『新！東京らーめんチャンピオン』開催概要	
開催期間	平成22年11月28日（日）～平成23年3月31日（木）
開催場所	新宿住友ビル・49階特設会場 住所：東京都新宿区西新宿2-6-1
営業時間	11時～21時（ラストオーダー20時45分）
出店店舗	1st シーズン 11/28～ つけめん TETSU なんつつ亭 九州ラーメン 火の国 麺 えるびす
	2nd シーズン 12/28～ 初代けいすけ、田中そば店 東池袋 大勝軒 本枯れ中華そば 魚雷
	3rd シーズン 1/28～ 支那そば きび、せたが屋 龍の家、バリ男
	Last シーズン 2/28～ 人気上位の店舗
料金(税込み)	普通サイズ¥850 ハーフサイズ¥550
定休日	12月31日、1月1日、2月6日 各シーズンオープン日の前日、前々日

“2度美味しいキャンペーン”概要

キャンペーン期間中、「新！東京らーめんチャンピオン」および「新宿住友ビル商店会」のお店で1,000円以上ご利用いただいたお客様にスタンプカードを配布します。「新宿住友ビル商店会」のお店で2つ目のスタンプを集めたお客様には、引き換えでスクラッチカード（右の写真）をお渡しし、当たりが出た場合はその場で賞品をプレゼントします。ハズレでもスクラッチカードは「新宿住友ビル商店会」のお店で使えるドリンククーポン券としてご利用いただけます。なお、キャンペーン終了期日前でも、スタンプカードがなくなり次第、配布終了となります。



当たりが出たら、その場で賞品をプレゼント！はずれでもクーポンとして使えます。



「新！東京ラーメンチャンピオン」

参加店プロフィール 各50音順

			First Stage
 <p>Hi no Oni</p> <p>町田に君臨する超行列店。煮卵、バラチャーシューといったトッピングと昭和30年代の懐かしさも素朴な熊本ラーメンの味わいが人気の秘密。日本料理にも造詣の深い大田黒氏が繰り出す次の味に注目!</p>	 <p>TETSU</p> <p>スープに焼き石を投入するという斬新な手法で常識を打ち破った、冷めない「つけ麺」で昨今のつけ麺ブームを牽引する。動物系スープと魚系スープがぶつかりあった濃厚スープに絡む自家製麺は高い支持を得ている。</p>	 <p>Chinju</p> <p>古谷氏が率いる超人気店。濃厚でクリーミーなトンコツスープとオリジナルの黒マー油、こだわりの自家製麺は週末ともなると大行列を作り出す。今やトンコツを語る上で欠かせない銘店が堂々の登場。</p>	 <p>Ibis</p> <p>豚のゲンコツ、鶏ガラ、昆布、数種類の魚系食材を使った、すっきりとした味わいの中に力強い味の深みとコクのあるスープで、ラーメン激戦区池袋を制した超人気店。その奥行きのある味わいに根強いファンが多い。</p>
			Second Stage
 <p>Itadaki</p> <p>フレンチや和食にも造詣の深い竹田氏が率いる人気店。7種類のみそに竹炭を混ぜ、熟成させた真っ黒なみそだれと、ゲンコツ、とりがらと香味野菜を焼き込んだダシによる深いコクのスープの「黒みそラーメン」は必食!</p>	 <p>Tanaka Soban</p> <p>東京足立にある博多豚骨ラーメンの超人気店、田中商店の姉妹店。喜多方ラーメンを彷彿とさせるあつさりしたスープと平打ち麺、そして特製の豚バラチャーシューのハーモニーはまさに至高の味わい。</p>	 <p>Daihachiya</p> <p>いわずと知れたつけめんの祖、山岸一雄氏が営んでいた伝説のつけ麺屋。一度は閉店したものの、熱狂的なファンの支持に応え、2008年について復活。現在は伝統の味を二代目の飯野氏が守っている。</p>	 <p>Ishino</p> <p>長野の名店「気むずかし家」で知られる塚田氏がオープンさせた全く新しいコンセプトの店。水出しして一晩寝かせた魚介スープにサイフォンで本枯節を追加したスープの鮮烈で芳醇な香りは衝撃的。</p>
			Third Stage
 <p>Kishin</p> <p>伝統的な支那そばを守りつつも、常に新しい味を探索するこだわりの銘店。流行は追わず、油にも頼らないスープ作りや鳥・豚・野菜を活かすため季節や気温によって細かに火加減などを変えて作られる支那そばはまさに絶品。</p>	 <p>Sayan</p> <p>ラーメン激戦区、環七を制し、今や全国区の知名度を誇る超人気店。二年杉熟成醤油を使ったタレと新鮮な鶏ガラやゲンコツ、昆布などをふんだんに使った濃厚なスープは一度味わえば病みつきになる味。</p>	 <p>Ryū no Ie</p> <p>福岡県久留米市に本拠を構え、行列の絶えないとんこつラーメンの雄。豚の頭骨と水だけを長時間炊きあげたスープはまるやかで、深いコクと旨みが凝縮されている。特製ブレンド粉使用の自家製麺との相性も抜群だ。</p>	 <p>Bario</p> <p>2010年7月に新橋にオープンしたばかりにもかかわらず、病み付きになるスープのおいしさとしのこのある太麺、そしてガッツリ系のインパクトで話題沸騰中の期待の新店。気合いの籠った1杯を味わいたい。</p>



交通：地下鉄大江戸線「都庁前」駅直結
JR線ほか「新宿」駅西口 徒歩8分
地下鉄丸ノ内線「西新宿」駅徒歩4分

【お問合せ先】
住友不動産株式会社 広報部
担当：田中 TEL 03-3346-1042