

<報道関係者各位>

2022年7月14日  
一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会

東京ステーションホテル 総料理長  
ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO 料理長  
麺好き駅員が採点！

# 暑い夏にこそ食べたくなる エキナカ麺ランキングTOP10

- ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO白桃パフェ付きランチ開始
- 東京ステーションギャラリー「東北へのまなざし1930-1945」開催



今年は異例の早さで梅雨明けを迎え、はやくも本格的な夏が到来しました。暑い日が続くと、スルスルと食べられるさっぱりとしたものが食べたくなる方も多いのではないのでしょうか。今回はそのような暑い夏にこそ食べたくなる「エキナカ麺ランキングTOP10」を発表します。ランキングは東京駅にたくさんある麺メニューの中から10品を選抜。選ばれた10品を、東京ステーションホテルの総料理長やメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOOの料理長、東京駅で働く麺好き女性駅員に実食・採点いただいた結果をTOP10として発表します。王道から変わり種まで様々な麺メニューにぜひご注目ください。

## 【CONTENTS INDEX】

**Topic1 : 本格的な夏到来！暑い夏に食べたい 東京駅「エキナカ麺グルメランキングTOP10」・・・2-5 p**

**Topic2 : 東京ステーションシティ NEWS TOPICS・・・6 p**

Tokyo Station City公式サイト：<http://www.tokyostationcity.com/>

東京駅 Facebook：<https://www.facebook.com/TheTokyoStationT>

TOKYO STATION CITY Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationcity/>

Topic1. 本格的な夏到来！暑い夏に食べたい 東京駅「エキナカ麺グルメランキングTOP10」

暑い日が続くと、さっぱりとした食べ物が欲しくなる方も多いのではないのでしょうか。今回は、東京駅でお楽しみいただける麺グルメをご紹介します。実にバリエーション豊かな麺グルメの中から選び抜かれた10品を、東京ステーションホテルの総料理長 石原雅弘氏、ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOOの料理長 池内英治氏、東京駅で働く麺好き女性駅員2名の計4名に実食・採点をいただきました。その結果をランキング形式でご紹介いたします。

※全て税込価格です。

※販売期間の記載のない商品は通年販売商品となります。原材料の生産の都合や売れ行きによっては告知なく販売終了をしている場合もございますので、ご了承ください。

<ランキング>

第1位

太肉担々麺（汁なし）



コ ス パ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★☆  
量 ★★★★★☆

東京屋台（グランスタ八重北） /  
1,000円（平日ランチ11:00～15:00）  
1,050円（平日15:00以降／土・日・祝）

風味豊かな特製胡麻ダレを熱々の中太麺にしっかりと混ぜ合わせ、辛さ・痺れ・うまみのバランスをお楽しみください。

少し甘い食べ応えある豚バラ太肉は幸福感を倍増させ、お好みですり下ろしたての花椒をかければ食欲が増すこと間違いなしです。

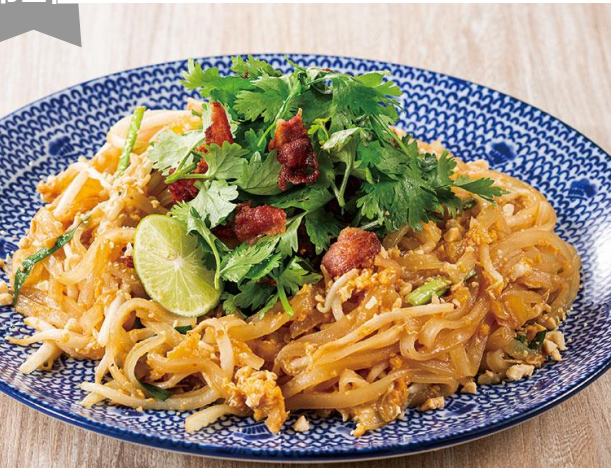
※東京駅限定

【審査員コメント】

器からはみ出すほどの大きさの柔らかく煮こまれたお肉と、ピリ辛のソースの絡んだ麺は、辛さと甘みのバランスが非常に良く、やみつきになります。パクチーのアクセントや浴えられた花椒を自分ですり加えるなど、香りの変化も楽しめました。まさに暑い夏に食べたいような一品！

第2位

パクチーとベーコンのmanaopattai



コ ス パ ★★★★★☆  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★☆  
量 ★★★★★☆

マンゴツリーキッチン「パッタイ」（グランスタ丸の内）  
/1,089円

たっぷりのパクチーとカリカリのベーコンを“manaオ”（タイライム）の果汁と和えてパッタイの上にのせた一品。manaオの程よい酸味やパクチーの香りが、パッタイの甘酸っぱい味とマッチしてさっぱりと食べられます。ベーコンやナッツ、干しエビなどはカリッと、自社製生米麺はもちもちと、いろいろな食感が楽しめ、食べ応えも十分です。

※東京駅限定

【審査員コメント】

野菜、卵、麺が良く絡まり、さっぱり味！シャキシャキのもやしの食感とナンプラー、ライムの酸味もあり最後まで飽きずに美味しくいただくことができました。様々な調味料も用意されていてお好みで追加することができるので、味に変化がでて楽しかったです。麺がモチモチ、ナッツ、ベーコンのカリッとした食感も良くマッチしています。全体的に食感、うまみ、酸味のバランスが良かったです。

第3位

## すだちの冷かけそば



手打ちそば みや川 (グランスタ八重北) / 1,540円

極上の鹿児島県枕崎産の鯉節、鯖節、宗田節に昆布を加えたみや川自慢のそばつゆにたっぷりのすだちを合わせた夏限定のおそば。爽やかなすだちの風味が口いっぱいに広がり、最後まで飲み干したくなる美味しさです。

※販売期間は、9月初旬までの予定。

仕入状況により前後する可能性あり

### 【審査員コメント】

お蕎麦はしっかりとコシがあり、味も見た目もとても上品に感じました。しっかりしたお出汁は飲み干したくなるほど。一面に広がったすだち達は、夏の暑さを忘れさせてくれます。落ち着いた店内で、涼みたい時にぴったり！

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

第4位

## ちく玉天ぷっかけ



難波千日前 釜たけうどん (グランスタ八重北)

／並：880円 (大：1,060円、小：860円) ※写真は並サイズ

器からはみ出る大きなちくわ天が大迫力の「ちく玉天ぷっかけ」。とろと黄身がこぼれ出る半熟たまご天もトッピングされ、食べ応えのあるぶっかけうどんです。添えられたレモンを絞っていただくので、さっぱりつるんとした味わいに。こだわって作られたうどんのポテンシャルを存分に感じられる一品です。

### 【審査員コメント】

うどんの麺ののどごしが抜群！つるつとしていて、さらにもっちりコシがあり美味しく頂きました。上に添えられたちくわと半熟卵の天ぷらも、中はふわふわなのに周りカリッと揚がっていて麺がどんどん進みました。味、食感ともにバランスが良く、食べ応えのある一品でした。ボリュームがありコスパも◎！

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★☆☆  
量 ★★★★★

第5位

## ガンバン麺



ヌードル ハウス ランドリー (グランスタ八重北) / 900円

台湾、中国地方の香り高いタマリ醤油を使用した和え麺。四種(白葱、胡瓜、もやし、赤玉葱)の野菜と揚げ鶏、コシのある太麺で、満足感のある一品です。ヌードルハウス用に考えられた、コシのある太麺での和え麺。食事としてもお酒のアテとしても良い一品です。今では人気No.1のヌードルメニューです。シェフが台湾滞在時、よく食べていたヌードルをヌードルハウス用にアレンジしたものです。

※東京駅限定

### 【審査員コメント】

麺に使用されている独特のタマリ醤油の旨味と、添えられた様々な野菜のシャキシャキ食感がうまクマッチしています。上にのったチキンも皮がパリパリでどんどん食べ進めてしまう味付けに。全て混ぜ合わせて食すと、非常にさっぱりした味わいで夏にぴったり！1,000円をきるお手軽な価格で、本格的な台湾料理が味わえるのは魅力的です。

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★☆☆  
量 ★★★★★

第6位

## 清涼一夏



餃子百珍 一味玲玲 (グランルーフフロント) / 1,180円

トマト、セロリなど7種類の夏野菜の旨味と食感。自家製幅広平打ち麺と相まって今までにない冷麺になりました。

### 【審査員コメント】

イメージしていた冷麺とは異なり新感覚の冷麺でした。ガスパチョに野菜と辛味が合わさった様なソースの旨味が、平らな麺と良く絡み食欲を促進します。トマトや他の野菜の旨味が来てからあとからピリッと辛さが来るような印象で、辛さと野菜の甘みがちょうどよくてノンストップで食べ進めてしまう一品。冷たいので真夏の暑い時期に食べたくなります。

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★☆☆  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

## 第7位

### 金胡麻たんたん麺



T's たんたん (グランスタ東京) / 1,100円

たっぷりのお野菜を使った「ヴィーガンらーめん」。人気メニューの金胡麻たんたん麺は、色鮮やかな見た目と、動物性食材不使用とは思えないコクのあるスープが特徴。大豆ミートの肉味噌やピーナツクリームの濃厚でまろやかな味わいに加え、スーパーフードと言われるヘンプシードがトッピングされた他にはない一品です。

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

#### 【審査員コメント】

動物性食材不使用に関わらず、とても濃厚なたんたん麺を味わえました。大豆ミートと言われなければ気が付かないような肉感のある味噌のこく、甘みのあるピーナツバター、豆苗のシャキシャキ感も相まって、最後まで飽きずに楽しませていただきました。食べごたえ抜群でしっかり美味しいのに罪悪感を抱かずにめいっぱい楽しめるのも嬉しい♪ヴィーガンの方の食の選択肢は限られてしまいがちですが、日々多くの方がいらっしゃる東京駅にはヴィーガンの方にもお楽しみいただけるお店があることもぜひ知っていただきたいですね。

## 第8位

### 群馬県産もち豚 低温ローストチャーシューの清湯そば



南国酒家 47china (グランスタ東京) / 1,580円

麺は北海道産「夢ちから」と香川県産「さぬき夢2009」を配合したオリジナルの「よんなな麺」を使用しています。スープは北海道昆布や三重県伊勢志摩「天ばく」の昔ながらの手ひやま製法で作られた古式燻しがつお「波切節」を使用したオリジナルスープです。

※東京駅限定

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

#### 【審査員コメント】

お出汁が非常にすっきりとしていて、かつお節や昆布の風味もあり上品な味わい。もち豚のチャーシューがとても柔らかく、脂もついてスルスルと食べられるので、夏の暑い時期にはもちろん、お酒を飲んだ後のメにも良さそう。お出汁にも麺にもこだわった食材を取り入れて、とても贅沢に作られた清湯そばだと感じました。ここでしか味わえないメニューなので、東京駅に来られた際にはぜひ楽しんでいただきたいです。

## 第9位

### 東京ナポリタン



Depot (グランスタ東京) / 980円

『浅草 開花楼』の低下水パスタ麺を使用したナポリタン。濃厚なトマトソースを極太モチモチ麺にたっぷり絡めてお召し上がりください。

※東京駅限定

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

#### 【審査員コメント】

とてもモチモチした食感のパスタ麺と濃厚なソースがとても美味しかったです。上にのった生のトマトによって爽やかさがプラスされ、しっかりとした味わいですがどんどん食べ進められます。懐かしいナポリタンながら、麺もソースも、全てにおいてワンランク上という味わいでした。雰囲気の良い店内でおしゃれに盛り付けられ、見た目でも楽しめる一品です。

## 第10位

### チーズ屋さんの濃厚カルボナーラ



ACORN (グランルーフ フロント) /  
1,300円 (ランチタイム) ・1,480円 (ディナータイム)

濃厚なカルボナーラソースにたっぷりのパルミジャーノチーズを削りたてでかけちゃいます。チーズたっぷりパスタ好きさんにオススメです。

コ ス バ ★★★★★  
味 ★★★★★  
見 た 目 ★★★★★  
量 ★★★★★

#### 【審査員コメント】

メニュー名の通り、「さすがチーズ屋さんのパスタ！」と思うほど、上にたっぷりかかったパルミジャーノチーズと、こっくりとしたソース、さらに卵もしっかり麺に良く絡んで濃厚な味わいでした。そして、燻製されたカリカリのベーコンの香りが際立ち、夏の時期にも楽しめるカルボナーラですね。味わいだけでなく、食感や香りも大いに楽しめるのが嬉しい！

順位	商品名	店名	エリア
1	太肉担々麺（汁なし）	東京屋台	グランスタ八重北（北町酒場）
2	パクチーとベーコンのマナオパッタイ	マンゴツリーキッチン“パッタイ”	グランスタ丸の内
3	すだちの冷かけそば	手打ちそば みや川	グランスタ八重北（黒塚横丁）
4	ちく玉天ぶっかけ	難波千日前 釜たけうどん	グランスタ八重北（八重北食堂）
5	ガンバン麺	ヌードルハウス ランドリー	グランスタ八重北（黒塚横丁）
6	清涼一夏	餃子百珍 一味玲玲	グランルーフ フロント
7	金胡麻たんたん麺	T's たんたん	グランスタ東京 京葉ストリート
8	群馬県産もち豚 低温ローストチャーシューの清湯そば	南国酒家 47china	グランスタ東京
9	東京ナポリタン	Depot	グランスタ東京
10	チーズ屋さんの濃厚カルボナーラ	ACORN	グランルーフ フロント

## <審査員総評>

### 「東京ステーションホテル」総料理長 石原雅弘氏

1988年、ホテルエドモント(現：ホテルメトロポリタン エドモント)入社。  
1999年、同ホテルのフレンチレストラン「フォーグレイン」の料理長就任。2007年度仏、ミシュランのレストランで修行。  
2011年、東京ステーションホテル再開業準備室時に、総料理長として着任。

選び抜かれた10品、どれも夏にぴったりで美味しく食べられるメニューばかりでした。単に「夏＝冷たいメニュー」という訳ではなく、**少し辛みをつけていたり、たくさん野菜が添えられていたり、暑い時期にも食欲が増進するような工夫**がなされていました。「駅＝立ち食い蕎麦」という印象があるかと思いますが、**東京駅には、その日の気分で選べる麺グルメが勢揃いしているので、ぜひ楽しんでいただきたいです。**

### 「ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO」料理長 池内英治氏

1992年4月ホテルエドモント入社。  
2006年よりホテルメトロポリタン 丸の内開業準備室に異動。「Dining & Bar TENQOO」副料理長として勤務。  
2014年8月から6か月にわたりフランスで研修。  
2016年7月に「Dining & Bar TENQOO」料理長就任。

どのお店のどのメニューも、夏に食べたくなるような要素があり採点をするのはとても大変でしたが、本当に美味しく楽しませていただきました。**食材の組み合わせや味の変化など面白い発見がたくさんありました。**また、**駅構内でこんなに豊富なバリエーションの麺を楽しむのは東京駅ならでは**ですね。東京駅に立ち寄った際に、気軽に「麺めぐり」を試してみるのもいいかもしれません。

### 東京駅で働く麺好き女性駅員

麺好きながら、いつも大体決まった麺を食べることが多かったのですが、幅広い種類の麺料理を楽しませていただきました。これまではアジア系の麺にあまり馴染みがありませんでしたが、今回の実食を経てとても好みであることがわかりました。**東京駅ではこうして、すぐ隣のお店で全く違ったジャンルの麺を楽しむので、麺好きにとってはたまりません！**また、味が美味しいのは当たり前かもしれませんが、どのメニューも個性的で、レベルが高かったです。普段働いていても行ったことのないお店もたくさんあったので、これからまた色々とお拓をしてみたいと思います。

- 対象商品：グランスタ東京、グランスタ丸の内、グランスタ八重北、グランルーフ フロントなど駅構内で販売されている、各エリアのデベロッパー担当者がオススメする麺商品20品。（対象：東京駅構内のイートイン麺メニュー）
- 概要：2022年6月13日(月)、16日(木)に上記対象商品から選抜した10品それぞれを、4名の審査員が全て実食。「コスパ」、「味」、「見た目」、「量」を5段階で、総合評価を10段階で採点。
- 審査員（4名）：
  - ・東京ステーションホテル 総料理長 石原雅弘氏
  - ・ホテルメトロポリタン丸の内 Dining & Bar TENQOO 料理長 池内英治氏
  - ・東京駅で働く麺好き女性駅員（2名）
- 本ランキング紹介の際の表記：「（一社）東京ステーションシティ運営協議会調べ」

Topic2. 東京ステーションシティ NEWS TOPICS

季節限定白桃パフェ付きランチ

■ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」にて  
白桃のパフェ付きのランチセットを7～8月の平日に販売

Dining & Bar TENQOOでは、7～8月の平日限定で白桃のパフェ付きのランチセットを販売いたします。  
上品な甘さの白桃を引き立たせるフェネル特有の爽やかな香りを添えたパフェは、まるで甘い香水を連想させる華やかな風味をお楽しみいただけます。お食事には約18種類の前菜とサラダを取り揃えた“前菜&サラダビュッフェ”とパスタをご用意しております。

- 商品名：フェネル香る白桃パフェランチ
- 期間：2022年7月1日（金）～ 2022年8月31日（水）の平日
- 予約開始日：2022年6月23日（木）14:00より予約受付開始
- メニュー内容：前菜&サラダビュッフェ/本日のパスタ/  
フェネル香る白桃パフェ/コーヒーまたは紅茶
- 料金：4,000円（税金・サービス料込）
- 提供時間：平日 ランチタイム 11:30～15:30（ラストオーダー 14:00）  
※お席のご利用は、2時間までとさせていただきます。
- 利用人数：1～4名様
- 店舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- ご予約：ホテルホームページまたはお電話にて承ります。（※要事前予約）

[https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/parfait-lunch\\_July-Aug.html](https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/parfait-lunch_July-Aug.html)

- ※食材準備の都合上、前日までの事前予約制とさせていただきます。
- ※ビュッフェコーナーをご利用の際は、マスク・手袋の着用、お客様同士の距離の確保にご協力をお願いいたします。
- ※新型コロナウイルスの感染拡大状況や食材の入荷の都合により、営業内容を変更する場合がございます。



■「東北へのまなざし1930-1945」  
タウト、柳宗悦、ペリアン、今和次郎らは何を見ようとしたのか

1930年代以降の日本は、太平洋戦争へと傾斜を深める一方で、写真などのグラフィカルな視覚文化が到来し、建築や生活文化が変貌するなど、モダンとクラシック、都会と地方の両極で揺れ動いた時期でもありました。そしてこのころ、先端的な意識を持った人々が相次いで東北地方を訪れ、この地の建築や生活用品に注目しました。本展は当時後進的な周縁とみなされてきた東北地方が、じつは豊かな文化の揺籃であり、そこに生きる人々の営みが、現実と地続きであることを改めて検証するものです。

- 展覧会名：東北へのまなざし1930-1945
- 会期：2022年7月23日（土）～2022年9月25日（日）  
\* 会期中一部展示替えがあります
- [前期] 7/23～8/21 [後期] 8/23～9/25
- 休館日：月曜日（8/15、9/19 は開館）
- 開館時間：10時～18時（金曜日は20時まで）  
\* 入館は閉館30分前まで
- 入館料：一般1,400円、高校・大学生1,200円、中学生以下無料  
\* 障がい者手帳等持参の方は100円引き（介添者1名は無料）
- 主催：東京ステーションギャラリー [公益財団法人東日本鉄道文化財団]、日本経済新聞社
- 特別協力：日本民藝館

※最新情報・チケット購入方法は当館ウェブサイトでご確認ください。  
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催内容が変更になる場合があります。

EYES on TOHOKU



## 【参考】「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」について

「東京ステーションシティ(TOKYO STATION CITY)」は、東日本旅客鉄道株式会社(JR東日本)が、東京駅とその周辺エリアを“一つの大きな街”と捉え、駅構内、丸の内口、八重洲口、日本橋口などの周辺エリアを「東京駅が街になる」というコンセプトのもと2006年に命名しました。2013年、日本のセントラルステーションにふさわしいサービスを提供することを目的に、グループ会社とともに任意団体「東京ステーションシティ運営協議会」が発足。2021年4月より、「一般社団法人東京ステーションシティ運営協議会」として新たなスタートを切りました。また、2022年4月と7月には新たにグループ会社以外の企業を含む11社が入会し、東京ステーションシティに関する情報発信・イベントの企画実施・エリア内環境整備などの活動を通して、同エリアの活性化に取り組んでいます。

## 【正会員】

RB工装(株)、(株)紀ノ國屋、ジェイアールバス関東(株)、(株)JR東日本環境アクセス、(株)ジェイアール東日本企画、(株)JR東日本クロスステーション、(株)JR東日本サービスクリエーション、(株)JR東日本商事、(株)JR東日本ステーションサービス、JR東日本スポーツ(株)、(株)JR東日本テックハートTESSEI、(株)ジェイアール東日本都市開発、(株)JR東日本パーソナルサービス、(株)JR東日本びゅうツーリズム&セールス、(株)JR東日本ビルディング、JR東日本ビルテック(株)、(株)ジェイアール東日本物流、JR東日本メカトロニクス(株)、セントラル警備保障(株)、日本ホテル(株)、(公財)東日本鉄道文化財団、東日本旅客鉄道(株)、(株)ビューカード、三井不動産(株)、八重洲地下街(株)

## 【協力会員】

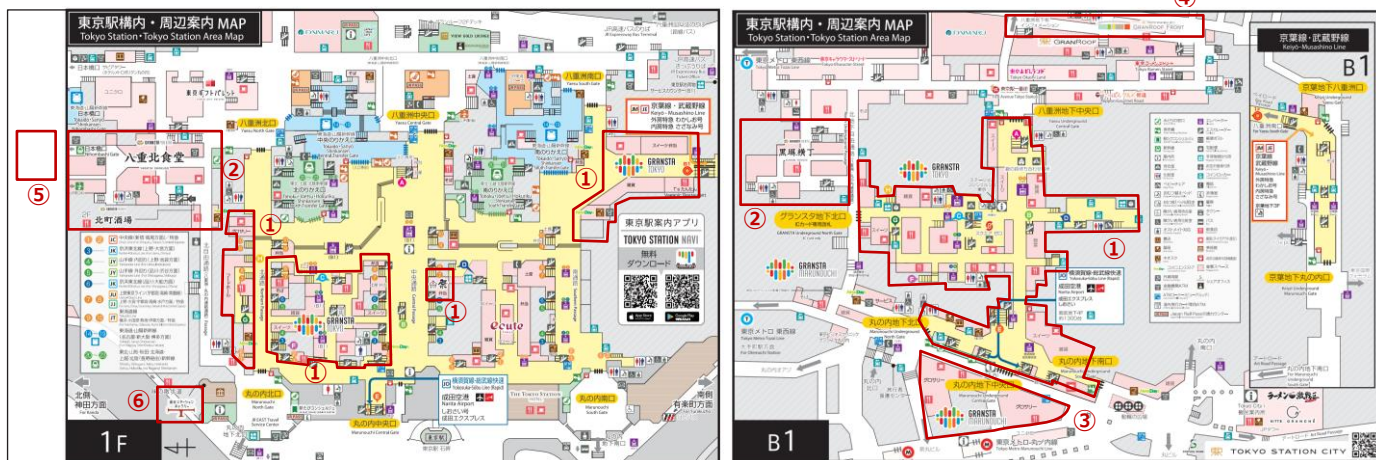
岡谷鋼機(株)、(株)大丸松坂屋百貨店、(株)はとバス

## 【賛助会員】

JR東日本不動産投資顧問(株)、(株)JR東日本マネジメントサービス、JR東日本レンタリース(株)、JPビルマネジメント(株)、東京建物(株)、三菱地所(株)

計34社 (2022年7月1日現在)

## 【今回のご紹介エリア】



①グランスタ東京／②グランスタ八重北／③グランスタ丸の内／④グランルーフ フロント／⑤ホテルメトロポリタン 丸の内／⑥東京ステーションギャラリー