

“丸長”系譜を継ぐ、老舗ラーメン店「栄龍軒」のネクストブランド

「栄龍軒 YATAI STYLE」が草加市にオープン

オープンエアでカジュアルに啜る、“立ち食いらーめん”

8月22日（木）にメディア試食会を開催

1948年に東京・荻窪で創業し、現在は草加市・獨協大学前にて継承する「荻窪らーめん 栄龍軒」が、2024年8月9日(金)に新店舗「栄龍軒 YATAI STYLE」を草加市・谷塚駅前にオープンいたします。

8月22日（木）にはメディア試食会を開催いたしますので、ここにご案内申し上げます。

栄龍軒

YATAI STYLE



坦々麺・赤



醤油らーめん

■「荻窪らーめん 栄龍軒」とは？

「栄龍軒」は、1947年に東京・荻窪で創業した中華そばの名店「丸長」をルーツとする、3代つづく老舗ラーメン店です。

「丸長」は、長野県出身の蕎麦職人である5人の義兄弟が、当時主流だった鶏がらベースのスープを覆し、豚骨のスープに日本蕎麦の技法であるカツオ節やサバ節で旨みを加えることを考案。この味が支持されて、戦後のラーメンブームの火付け役となりました。現在では当たり前となっている「動物系」と「魚介系」で出汁をとる技法は「丸長」がその礎を築いたといえます。

その後、創業メンバーである5人の義兄弟は、「丸長」「丸信」「栄楽」「大勝軒」そして「栄龍軒」へと暖簾分けをし、それぞれ丸長の味を継承していきました。

■日本のラーメン文化の原点「丸長」系譜を継ぐ「栄龍軒」

「栄龍軒」は、創業者・青木甲七郎から、2代目・青木正明・青木隆男、そして現在は3代目・青木真祐へと受け継がれ、上質な豚骨・豚足・鶏がらから丁寧にうまみを炊き出した、丸長伝統の「醤油ラーメン」や「塩ラーメン」、そして中華料理のエッセンスを加えて進化させた「坦々麺（赤・黒・白）」などを看板メニューとし、長きにわたり多くの人々に愛されています。

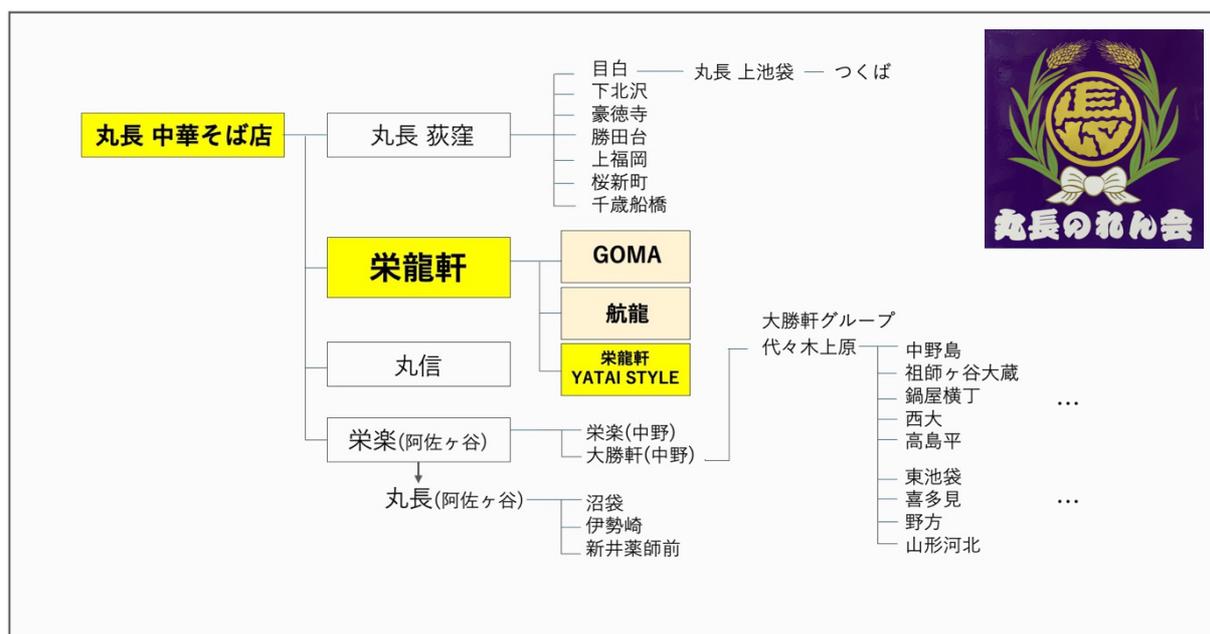
また、栄龍軒の伝統の味を受け継ぎながらも、「トマトらーめん」「アジアンカレー麺」などの期間限定メニュー、毎週火曜は自家製チャーシューを使った「麻婆豆腐」を登場させるなど、新しい試み続け、その味はつねに進化を遂げています。

■「栄龍軒」の歴史

- 1947年 「丸長 中華そば店」 創業
- 1948年 青木甲七郎が「栄龍軒」創業
青木正明・青木隆男が2代目として継承
- 2004年 青木真祐が3代目として継承
- 2022年 坦々麺に特化した「GOMA」出店
- 2024年8月 「栄龍軒 YATAI STYLE」出店



■“丸長系”「栄龍軒」系譜



※栄龍軒は、日本のラーメン文化を支える日本最古ののれん会「丸長のれん会」に加盟しています。

■栄龍軒のこだわり

栄龍軒のスープは上質な豚骨・豚足・鶏ガラから丁寧にうまみを炊き出し、それに日高昆布・煮干し・カツオ・サバから取った魚介のだしを加えました。淡口と濃口の丸大豆醤油、二種類を合わせ熟成させた『醤油』。昆布・ホタテの貝柱をベースにし、藻塩を使用した『塩』。芝麻醬・ラー油などすべて自家製にこだわった、祖父より3代にわたり受け継がれた『坦々麺』。東京目白の名店「丸長」にて学んだ、つけ麺。一杯一杯真剣に、丹精込めて作る自慢の味です。

また、餃子は国産肉にこだわり、野菜はすべて手切り。大ぶりで食べ応えのある餃子は、素材の美味しさを十分に味わっていただきたいため、お酢（+こしょう）のみでお召し上がりいただくのをおすすめしています。

■栄龍軒のラーメンを もっと気軽に、もっとカジュアルに。

オープンエアの“立ち食いラーメン”「栄龍軒 YATAI STYLE」

このたび、草加市・谷塚駅前にオープンする「栄龍軒 YATAI STYLE」は、栄龍軒のラーメンや坦々麺を、より気軽に食べられるよう、カジュアルなスタイルへと進化させたラーメン店です。“立ち食い”スタイルを採用することで、短時間で、気軽に美味しいラーメンを楽しむことができます。

エイジング加工のトタン壁やウッドデッキを施したオープンエアの空間は、まるでアジアの屋台を彷彿とさせる雰囲気。

夏は灼熱の空気を、冬は凍てつく寒さを全身で感じながら。また、谷塚駅前の文化や風情を感じながら。栄龍軒のメニューはもちろん、その日の天候や座っているお客さまの顔ぶれなどで、日ごと、時間ごとに変わる空気感を楽しめるお店となっています。

立ち食いスタイルではありますが、施設内のテーブルや椅子等を利用することができ、一人でも、お友達や家族とでも、リラックスして食事を楽しめます。

栄龍軒
YATAI STYLE

70年以上継承される「丸長」ルーツの「醤油らーめん」や、
 栄龍軒オリジナル「坦々麺（赤・白・黒）」など 長年愛されてきた味を、屋台スタイルで。

プライベートサウナ&カフェ併設
 体が「ととのう」灼熱の旨辛坦々麺！

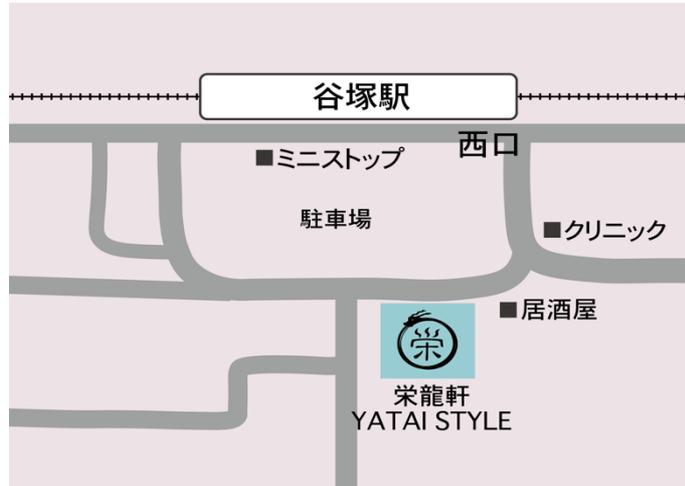
「栄龍軒」のらーめんを
 もっと気軽に、もっとカジュアルに。

2024 8/9 OPEN
FRI 18:00～

東武スカイツリーライン「谷塚」駅 徒歩1分

栄龍軒 YATAI STYLE
 埼玉県草加市谷塚 628-7 「SPICE UP」1F
 栄龍軒の最新情報は X で更新中！ @eiryyuken





店舗名 : 栄龍軒 YATAI STYLE Yatsuka

所在地 : 埼玉県草加市谷塚 628-7 「SPICE UP」1F

営業時間 : 18:00～23:00

定休日 : 水・木曜日

アクセス : 東武スカイツリーライン「谷塚」駅より徒歩1分

詳しい情報は X で更新！ <https://x.com/eiryyuken>

■サウナめしとしても楽しめる！

プライベートサウナ、カフェを併設 「SPICE UP Yatsuka」施設内

今回、「栄龍軒 YATAI STYLE」が出店するのは、谷塚駅前に新しく登場した、“遊ぶ・働く・ととのう・食べる・学ぶ”を体験できる、小さな複合施設「SPICE UP Yatsuka」の1F。プライベートサウナ、カフェとともに、谷塚駅前に賑わいを灯し、人々の暮らしにスパイスを効かせます。

プライベートサウナは予約制。個人、家族、カップル、グループなどで、自分たちだけのゆったりしたサウナ時間を楽しめます。また、カフェには日替わりでさまざまな飲食店や趣味のワークショップなどが出店しています。

そんな中で、「栄龍軒 YATAI STYLE」は、気分や体温の上がる“SPICE UP”な食事として、自慢の坦々麺やらーめんをご提供いたします。また、サウナ後の「ととのった」体を仕上げるサウナメシとしても堪能していただけます。

■ 8月22日（木）「栄龍軒 YATAI STYLE」メディア試食会を開催

当日は「SPICE UP Yatsuka」 オープニングパーティーも！

「栄龍軒 YATAI STYLE」の出店にともない、メディアのみなさまに実店舗の見学および、おすすめメニューをお召し上がりいただく機会として、下記の通りメディア試食会を開催いたします。当日は「栄龍軒 YATAI STYLE」で提供する坦々麺およびらーめん各種のお試しサイズをご試食いただけます。

また、同日に「SPICE UP Yatsuka」のオープニングパーティーも開催。「SPICE UP Yatsuka」の施設内に入るカフェやサウナのご紹介、草加で活躍するアーティストによるミニライブなども予定しています。

【メディア試食会のご案内】

開催日時 2024年8月22日（木）16:00～

開催場所：栄龍軒 YATAI STYLE

埼玉県草加市谷塚 628-7 「SPICE UP Yatsuka」1F（谷塚駅前）

ご試食メニュー：醤油らーめん、坦々麺、汁なし坦々麺

※メディアの方々に向けた試食会となります。一般のお客さまはお申し込みいただけませんのでご了承ください。

※当日は、「SPICE UP Yatsuka」のオープニングパーティーも開催いたします。オープニングパーティーと合わせての取材も可能です。

※弊社よりご予約確定の連絡を持ちまして、受付完了となります

※当日は、受付完了メールを確認させていただきます。受付完了されていない場合、ご参加いただけません。

※本申込でいただく個人情報は本件のためにのみ使用し、それ以外の目的で使用いたしません。

※スペースの関係から1組2名様まででお願いいたします。

※満員となり次第、受付締切とさせていただきます。

「栄龍軒 YATAI STYLE」メディア試食会

参加お申し込み

ご参加の申し込みは下記よりフォームより必要事項をご送信ください。

【お申し込みフォーム】

<https://forms.gle/WbNPiBWrX8WrPmXC7>



※申込〆切 8月20日（火） 12時まで

その他、お問い合わせは下記メールアドレスまでお願いいたします。

ishikawa@readme.tokyo

たくさんの取材、お問い合わせをお待ちしております。

本件に関するお問い合わせ先

『栄龍軒 YATAI STLE』PR

株式会社リードミーエディトリアルオフィス 担当:石川

MAIL: ishikawa@readme.tokyo

TEL: 03-6912-1724 携帯:090-7617-9561