

『らぁ麺すぎ本』5年ぶり東京凱旋 2025年1月28日（火） 丸の内ブリックスクエア にオープン

「ミシュランガイド東京」ビッグブルマンに4年連続掲載され、横浜市移転後も全国のラーメンファンを魅了し続けた『らぁ麺すぎ本』が、5年の時を経て東京に帰ってくる。進化を遂げた『らぁ麺すぎ本 丸の内店』は丸の内ブリックスクエア（東京都千代田区丸の内）に2025年1月28日（火）オープン予定。



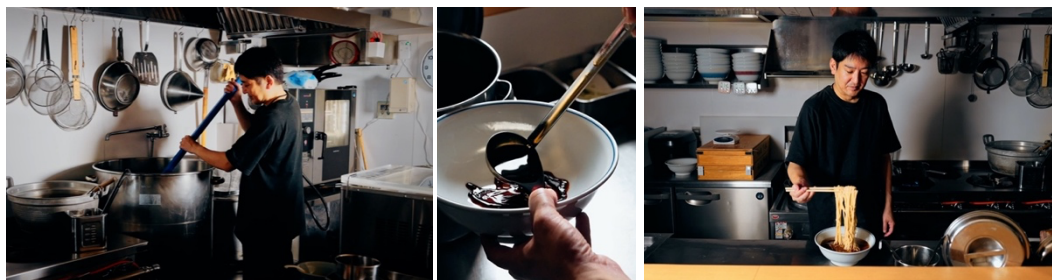
写真左：丸の内ブリックスクエア店頭イメージ



写真右：青葉台本店（横浜市青葉区）

■らぁ麺すぎ本■

戸塚の有名店で修行を重ねた杉本康介。その杉本が2013年東京都中野区に開店したのが『らぁ麺すぎ本』。ラーメン好きの間では言わずもがなの有名店だ。「理想のラーメン」を追求する杉本のストイックな職人気質は、ミシュランガイド東京掲載など確かな実績を築くこととなった。その後『理想のラーメン』実現のため、2020年に店舗を横浜へ移転。移転後も『すぎ本』は連日行列の絶えない名店として全国のラーメンファンの期待に応え、進化を続けた。



■王道を継ぎ、革新を続ける本格らぁ麺■

『らぁ麺すぎ本』の魅力は、職人杉本康介が求め続ける「理想の味」にある。味への飽くなき探求心の末たどり着いた厳選素材は、それぞれが超一流の逸材であることはもちろん、同店ならではの調理技術とバランス感覚で化学反応を起こし「すぎ本究極の一杯」として完成する。これは伝統的な王道ラーメンであるとともに、革新を重ねた『すぎ本』現在の最高傑作であり、更なる進化の基盤だ。師の教えでもあった「自分にしか作れない美味しいラーメン」を追い求め、進化を続ける『すぎ本』にぜひ期待して欲しい。

■らぁ麺すぎ本のこだわり■

看板メニュー「醤油らぁ麺」の美しく透き通ったスープは、杉本自身が全国の醸造蔵から厳選した5種類の生醤油をブレンド。醤油本来の旨味と風味を最大限に引き出し、何度食べても飽きない味わいの深さと奥行きに気付いてもらえるだろう。麺は4種の小麦粉に全粒粉をブレンドしたすぎ本特製の自家製麺。小麦本来の香りを大事に、味を際立て、スープと深く絡むバランスの取れた仕上がりは一流職人の技業そのもの。

醤油らぁ麺のほか、鶏ベースに魚介だしを合わせた「塩らぁ麺」もラインナップ。これも TRY 名店しお味部門1位など全国1位を何度も獲得する確かな一杯だ。



-
- 麺** こだわりの中核となる麺作り。4種の小麦と全粒粉を掛け合わせた、すぎ本独自の特製細麺。
 - 醤油** 看板メニュー「醤油らぁ麺」の醤油は、日本全国の醸造蔵から厳選した5種類の生醤油をブレンド。
 - 叉焼** 厳選国産豚を使用、煮豚と低温調理で味わいと満足のバランスを追究
 - 塩** 鶏をベースに海老・牡蠣・あさりの魚介だしを合わせた塩スープをすぎ本特製麺と共に楽しむ「塩らぁ麺」
 - 環境** 井やレンゲなどをはじめ、ラーメンを食べることに関わる全てに対し、微に入り細を穿つこだわり。
-

- 受賞実績■** ミシュランガイド東京 ビグブルマン (2017-2020/4年連続)
東京ラーメン・オブ・ザ・イヤー (2014-2015、2019-2020)
食べログ百名店 他多数
- 露出実績■** TBS「ぴったんこカン・カン」「ジョブチューン」、CX「ラーメン WalkerTV2」ほか多数
- 店舗情報■** らぁ麺 すぎ本 丸の内店
住所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内2丁目6-1 丸の内パークビルディング B1F
電話：03-6269-9881

☆☆ 2024年1月24日(金) ☆☆ オープン前レセプション試食会開催

開催日時：2025年1月24日(金) 14-18時

応募は → [こちら](#) ←

(<https://forms.gle/1W9m9jA9yPYtyzRW6>)

または右のQRより



取材のご依頼はこちら↓

らぁ麺 すぎ本 青葉台本店 TEL：045-479-9283