

## アーケードトーキョー 「YAKISOBA & GROCERIES 一服」 ～“進化系”焼きそばを提供～



店内



外観

アーケードトーキョー(株)は2022年4月1日(金)、東京都中野区の「薬師あいロード商店街」に「YAKISOBA & GROCERIES 一服(ヤキソバ & グロッサリーズ イップク)」をオープンした。

同店は、JR中野駅から約10分の昔ながらの商店街が立ち並び、温泉も有する商店街「薬師あいロード商店街」に立地。アーケードトーキョー初のリアル店舗として、「宅食を楽しく、外食をもっと楽しく」をコンセプトに、小麦からこだわった“進化系焼きそば”専門店と、オリジナルブランドを中心としたスイーツやスパイス、調味料、レトルト食品等のグロッサリー販売を併設した店舗である。また、店内にはセントラルキッチンを併設し、今後アーケードトーキョーで販売していく商品の開発・製造も行っていく。

なお、店舗運営は、日本酒バル「中野青二才」をはじめ東京中野で店舗展開をする(株)青二才が担当する。

同店が提供する“進化系焼きそば”のコンセプト

は、自由な発想を武器に「もはや、焼きそばではないのではないだろうか？」という驚きとともに、贅沢な食材を使用したインパクトを与える焼きそば。伊勢海老や生うに、フォアグラなど、高級食材を使用したメニューから、極厚角煮や一等検の昆布を使用しただし、クリームソース、すき焼きなど、これまでの焼きそばからでは想像ができないアレンジをした焼きそばを開発していく。

麺は、北海道のブランド小麦「はるゆたか」を使用した特製中太麺を使用。通常、焼きそばで使用する麺は蒸し麺を使用するが、同店では特性中太麺を茹でてから鉄板で焼いており、小麦の香りと麺の食感を楽しめる。また、「ソース神焼きそば」のソースにはオジカソースの特製ソース、「出汁の神焼きそば」の出汁には東京日本橋の出汁屋の出汁材料を使用している。

どの焼きそばも「なるほど…“進化系”」と感じるメニューである。なお、同店の焼きそばの定義は、“麺を焼くこと”としている。



## ソース焼きそば

素材にこだわり、ソース焼きそばの概念を覆す一品。麺の美味しさを感じられるように、あえて具材を混ぜ合わさずに盛り付けた。京都の老舗オジカソースに特注したソースを使用し、しっかりとした味つけでありながら、麺の特徴である小麦の風味を感じられる逸品。

## だしの焼きそば

創業 280 年八木長本店の椀だしと野菜だしを使用し、「はるゆたか」の風味をしっかりと感じられる優しい味付けに仕上げた。出汁でしゃぶしゃぶした薄切りチャーシューをトッピングし、食べ応えも十分。



## ローストビーフの焼きそば

一服オープン限定のメニュー。焼きそばが見えなくなるくらい贅沢にローストビーフを敷き詰めた進化系メニューで、グレイビーソースで味わう焼きそば。



### 【店舗概要】

店舗名：YAKISOBA & GROCERIES 一服  
住所：東京都中野区新井 1-15-12  
電話番号：03-6465-0866  
店舗面積：20 坪（CK 含む）  
駐車場：なし

営業時間：11:30-21:00  
※焼きそばの提供はカフェタイムを除く  
11:30-14:00/17:00-21:00  
店休日：なし  
客単価：700 円