

## JR名古屋駅1番線スペースの活用第4弾について —「富山ブラック麺家いろは 名古屋駅1番線店」—

名古屋ステーション開発株式会社(名古屋市中村区, 代表取締役社長 伊藤 裕次)は、2023年8月に、中央新幹線の工事に伴い使用が停止されたJR名古屋駅1番線の線路上に、約300㎡の床を設置。既存の店舗を活用する等して、店舗・イベント等での活用が可能な約500㎡のスペースを開発しました。

このスペースを活用した企画の第4弾として、株式会社天高く(富山県射水市, 代表取締役会長兼社長 栗原清)が国内外に11店舗を展開し、全国のラーメンイベントでも人気の「麺家いろは」を11月14日(木)から約6カ月限定で営業し、富山県のご当地ラーメン「富山ブラックらーめん」をお楽しみいただけます。

また、富山県・(公社)とやま観光推進機構と連携し、富山県の観光地や食の魅力を紹介する壁面装飾などを実施します。(「別紙1」参照)

- ・店名: 富山ブラック麺家いろは 名古屋駅1番線店 **東海地区初出店** (イベント出店を除く)
- ・営業期間: 2024年11月14日(木)~2025年5月31日(土) 無休予定
- ・営業時間: 10時~22時(21時30分ラストオーダー)
- ・場所: JR名古屋駅1番線 ・席数: 70席程度
- ・代表的なメニュー:



<b>富山ブラックらーめん: 920円</b> 独自製法の超濃厚、塩分控え目の魚醤と丸鶏等で作った食肉系と白エビや宗田ガツオ等の魚介系のダブルスープで仕上げた、麺家いろはの看板商品です。味玉入り(1,050円)、チャーシューめん(1,280円)もあります。	
<b>富山ブラック味玉ハーフカレーセット: 1,300円</b> 魚醤や豚骨・鶏ガラスープの旨味に16種のスパイスを配合した濃厚でコクのあるスパイシーなカレーに、ライスは「富富富」等の富山県産米を使用。富山ブラックらーめんとセットでどうぞ。	
<b>ほろ酔い富山の珍味セット: 900円</b> 富山県の名物「ホタルイカ沖漬け」と「イカの黒作り」に、「枝豆」、生ビールもしくはハイボールが付いたお得なセットです。富山県の珍味を名古屋駅でお楽しみいただけます。	

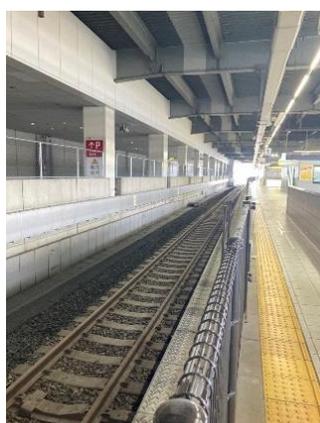
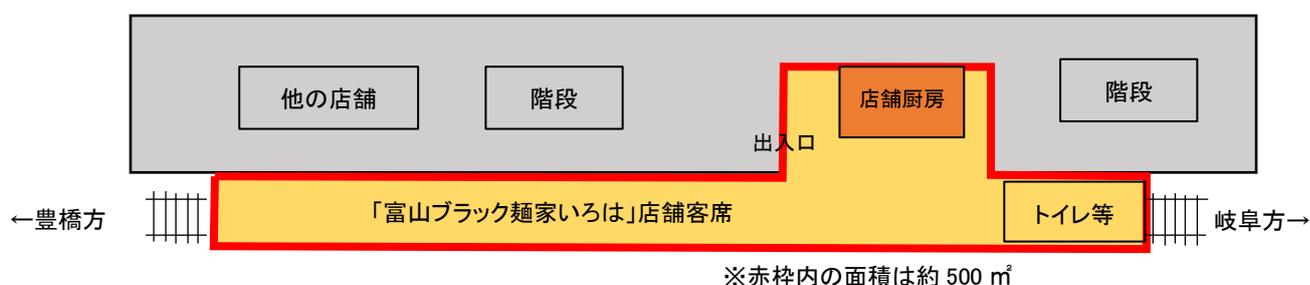
※当店でご提供するライスには、「富富富(ふふふ)」等の富山県産米を使用します

※営業期間・時間、メニュー・価格等は予告なく変更する場合があります。 ※メニューの金額は税込です。  
※入店には、JR名古屋駅の入場券または乗車券等が必要です。TOICAは入場券として利用できません。  
※入場券で改札内に入場いただける時間は、発売時刻から2時間以内です。2時間を超えた場合は、超えた時間に対し2時間ごとに入場料金(おとな160円、こども80円)が必要です。

## 店舗の特徴と「麺家いろは×富山県・(公社)とやま観光推進機構」との連携企画について

## ◆「富山ブラック麺家いろは 名古屋駅1番線店」店舗の特徴

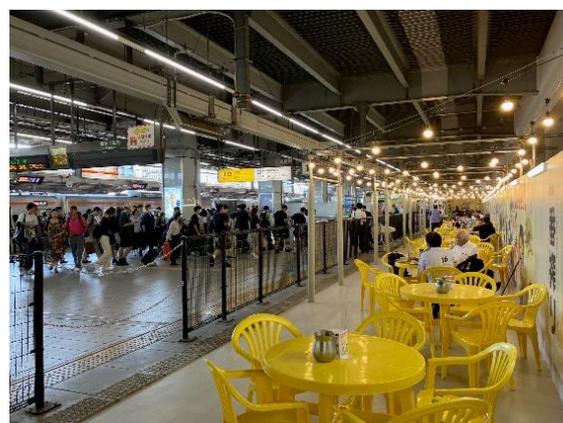
- ・使用されていないJR名古屋駅1番線線路上の空間と、ホームの店舗を活用したユニークな空間です。
- ・線路上に設置した約 300 m<sup>2</sup>、幅約 3.6m×長さ約 80m の床を、客席として使用します。



施工前(2023年7月)



施工後(2023年8月)



第3弾の客席(2024年6月1日～10月31日)

## ◆ 富山県・(公社)とやま観光推進機構と連携した店舗壁面装飾およびイベント開催

- ・「麺家いろは」のご当地である富山県の観光地や食の魅力を、「富山県」および「公益社団法人 とやま観光推進機構」と連携し、「富山ブラック麺家いろは 名古屋駅1番線店」店舗内の壁面でご紹介します。

※店舗内壁面の装飾のサイズ:長さ約 61m、高さ 2m

- ・店舗の営業期間中には「富山ブラック麺家いろは 名古屋駅1番線店」をご利用の方を対象としたイベントを開催する予定です。



店舗壁面のイメージ

※メニュー画像や壁面の画像、配置図はイメージです。