

text: 山本初美

## TOKYO PINK TONKOTSU RAMEN 東京ピンクとんこつラーメン

390円(税込・1人前)

内容物 スープ11g、めん72g、のり0.4g

取り扱い店舗 Sanrioworld GINZA、  
Hello Kitty Japan(ダイバーシティ東京 プラザ店、  
羽田空港店、スカイツリータウン・ソラマチ店)など



〒114-0003  
東京都北区豊島7-5-12  
Tel. 03-3913-5705  
URL: <https://edo-tamagawayaya.jp>

### 老舗とサンリオがコラボ、味は本格派のとんこつラーメン

創

業は昭和10年。北区王子にある江戸玉川屋は、この地に84年続く麺の製造販売所です。乾麺、生麺、茹麺を扱い、今もなお宮内庁御用。北区を含む6区175校の学校給食にも採用されています。「23区で唯一の乾麺工場なんですよ」と話すのは三代目社長の関根康弘さん。都内にあった製麺工場が次々と廃業していく中、生き残れた理由を尋ねると「自社ブランドの『満作うどん』と直売所を持っていたから」と関根さん。満作うどんは、92℃以上の熱湯で麺をこねる湯ごね製法と、24時間もかけて乾燥させる熟成乾燥で作られています。東京都地域特産品にも認定されているその味は、なめらかで、もちっとした、まるで手打ちのような食感。効率とは真逆をいく、職人が手間暇かけて作るからこそ

出せる味わいです。

麺のおいしさには自信がある。だからこそ、東京で作る付加価値をもっと付けたい——そう思った関根さんが始めたのが企業とのコラボ開発。北区の老舗食品メーカー「あみ印食品工業」とコラボしてカレーラーメンを復刻、福島県のスパリゾートハワイアンズと共同でお土産も手掛けるように。また、日本茶で使用するパッケージに浮世絵をあしらったシリーズも開発し、海外の観光客にも好評です。

そんな中、舞い込んできたのはサンリオとのコラボ企画。先方からはキティちゃんのイメージカラーであるピンクのラーメンにしたいという要望。難題かと思いきや「毎年4月に乾麺のうどんをピンクに染めた『さくらうどん』を出しているので、ラーメンでもできる自信がありま

した」と関根さん。試行錯誤しながらもピンクの麺が完成、スープもピンクに仕上げ、味は海外で人気のとんこつに。トッピングに入っているキティちゃん型の海苔は8種類あり、どれが入っているかはお楽しみ。サンリオ商品の割にパッケージがシンプルなのは、あくまでもメインは東京発のピンクのラーメン、それをキティちゃんがバックアップしているイメージだから。

食べてみると、インパクトのある見た目に反し、細麺はコシがあり、乾麺とは思えない美味しさ。さらに、少しニンニクの効いたスープは旨みがありながら、さっぱりした味わい。麺の旨さが際立つ、後を引く1杯です。「おかげさまで売れ行きは好調です。これまでのノウハウが蓄積されたからこそ、このラーメンにただ

り着きました。これからですね」と関根さんは笑顔で話します。他にもバンダイとコラボしたガンダムパスタ、ナチュラルローソンと共同開発したプロテイン入りのうどんなども手掛け、今後の新商品も気になるところ。寒さが一段と厳しくなるこれからの時期、まずは唯一無二の東京ピンクとんこつラーメンを一度ぜひ。

