

名代 箱根そば
箱根そば
HAKONE SOBAそばいち
SOBAICHI株式会社小田急レストランシステム
株式会社JR東日本クロスステーション
株式会社レストラン京王

<報道関係者各位>

【関東の駅そば3社 コラボ企画】箱根そば60周年を記念して
箱根そば夏の風物詩「豆腐一丁そば」を3ブランドで販売いたします。

販売期間:2025年8月1日(金)から8月31日(日)まで

(株)小田急レストランシステムズ 箱根そば／(株)JR東日本クロスステーション そばいち／(株)レストラン京王 高幡そば



関東沿線で駅のそば屋を運営する3社(※)は、株式会社小田急レストランシステムが運営する「箱根そば」の60周年を記念して、“夏の風物詩”である「豆腐一丁そば」を期間・数量限定で販売いたします。駅ならではの食文化の一つである「駅そばの魅力」を伝え、駅そばのファンを増やすことを目的に2023年からコラボ企画を開催してまいりました。今回のコラボ企画では、「箱根そば」で絶大な人気を誇る「豆腐一丁そば」を、3社同じ盛り付けで、それぞれのそばとつゆでご提供いたします。同じトッピングだからこそ、各社のそばとつゆの個性を感じられますので、ぜひ味比べもお楽しみください。

※運営3社

株式会社小田急レストランシステム(本社:東京都渋谷区)

株式会社JR東日本クロスステーション(本社:東京都渋谷区)

株式会社レストラン京王(本社:東京都府中市)

商品概要

1. 名 称 豆腐一丁そば
2. 価 格 630円(税込)
3. 期 間 2025年8月1日(金)から8月31日(日)
4. 商品詳細
その名のとおり、そばの上に豆腐がまるまる一丁のったインパクトも食べごたえも ある一品です。
5. 販売店舗



箱根そば: [全店舗\(箱根そば本陣を除く\)](#)

※店舗一覧はホームページにてご確認ください。

※箱根そば全店(箱根そば本陣を除く)では、
2025年7月1日(火)から8月31日(日)まで
「豆腐一丁そば」を販売しております。

そばいち:4店舗

店舗名	住所
そばいち エキュート秋葉原店	東京都千代田区外神田1-17-6 JR秋葉原駅構内 エキュート秋葉原(改札内)
そばいち グランスタ東京店	東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅構内 グランスタ東京1F 吹き抜けエリア(丸の内・八重洲北口改札内)
そばいち 新宿店	東京都新宿区新宿3-38-1 JR新宿駅構内(南口改札内)
そばいち 恵比寿店	東京都渋谷区南1-5-5 JR恵比寿駅構内(東口改札内)

高幡そば:2店舗

店舗名	住所
高幡そば 高幡不動店	東京都日野市高幡128-5 京王線高幡不動駅(改札内)
高幡そば 明大前店	東京都世田谷区松原2-45 京王線明大前駅(改札内)

豆腐一丁そばの歴史

約35年前、当時の「箱根そば」担当者が、同社が運営するそば処「つづらお」で販売していた豆腐を使用したそばをアレンジしたのが始まりで、「駅そば」の価格帯や提供スピードに合わせて改良した結果、シンプルかつインパクトのある現在の形になったとされています。

「豆腐一丁そば」から派生した商品として、2015年には神奈川県伊勢原市の大山の麓で作られた豆腐と自然薯を使用した50周年記念“箱根そばプレミアム”メニュー「大山とうふそば 自然薯がけ」(※豆腐半丁を使用)、2016年には大山阿夫利豆腐と出汁入り大和芋を使用した「豆腐一丁そば 大和芋がけ(出汁入り)」等、地産地消の沿線コラボメニューの販売もいたしましたが、他社と比べても大きい300gの豆腐一丁に、かつお節、揚げ玉、しょうが、ねぎがのったベーシックなスタイルが「箱根そば」の“夏の風物詩”として、ひと際ご支持を頂いております。

「箱そばの日」について

「箱そば」の愛称で親しまれている「箱根そば」は、日頃ご愛顧いただいているお客さまへの感謝の気持ちをお伝えする日として、開業50周年にあたる2015年から8月5日を「箱そばの日」に制定しました。日付は、1965年8月に第一号店が開業したことで、8と5で「箱(ハコ)」と読む語呂合わせによるものです。

これまでに、箱根そばの定番メニュー10品の中からお客さまの投票により順位を決定する「箱★1グランプリ」の開催や、ボリューム満点のトッピング(かき揚げ天、海老天、ちくわ天、コロツケ、きつね、温玉)をのせたそば「箱根そばスペシャル」(通称:箱スペ)の1日限定復刻販売、お客さま投票の上位5～6アイテムをトッピングとしてのせた「あなたが選ぶ『箱スペ』」企画等を実施してまいりました。今年は、60周年企画第5弾として、8月4日(月)から8月6日(水)までの3日間「箱そばの日」記念特別メニューを販売いたします。

店舗概要

■「箱根そば」について



小田急線沿線を中心に地域のお客さまに愛され続ける箱根そば。

そばは生麺を茹で上げ、だしの効いた優しい味わいのつゆを使用し、自慢のかき揚げはひとつひとつ店内で揚げています。季節ごとのおすすめメニューにはその時季にしか味わえない変り種もございます。

テーブル席もご用意しております。小田急線をご利用の際は、是非お立ち寄りください。

箱根そば公式X

https://x.com/hako_soba

■「そばいち」について



自社工場で毎日製麺する生そばと店内で揚げるサクサクのかき揚げがおすすめのそば専門店です。

老若男女幅広いお客さまにご利用いただきたいという思いから、店内はゆとりを持った着席スペースを中心に、清潔で明るい空間に仕上げております。「毎日でも寄り道したくなる」そんなお店を目指します。

いろり庵きらく公式X

<https://x.com/KirakuSoba>

※そばいちの情報も発信しております

■「高幡そば」について



京王線の高幡不動駅・明大前駅の改札内にあり、京王グループが運営する立ち食いそば店です。

サッと食事ができる利便性の高さが魅力です。そばつゆベースのスープに中華麺を合わせた山形県発祥の名物メニュー「鶏中華」もご用意しております。

高幡そば公式X

https://x.com/keio_soba

会社概要

株式会社小田急レストランシステム

社 名:株式会社 小田急レストランシステム

本 社:東京都渋谷区代々木2-28-12 小田急南新宿ビル3F

設 立:1990年10月1日

代表取締役社長:深海 尚

資本金:5,000万円(小田急電鉄株式会社100%)



株式会社JR東日本クロスステーション

社 名:株式会社JR東日本クロスステーション

本 社:東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立:2021年(令和3年)4月1日

代表取締役社長:西野 史尚

資本金:41億100万円(東日本旅客鉄道株式会社100%)



株式会社レストラン京王

社 名:株式会社レストラン京王

本 社:東京都府中市府中町2丁目1番地の14 京王府中2丁目ビル5階

設 立:1976年11月8日

代表取締役社長:村瀬 正

資本金:9,000万円(京王電鉄株式会社100%)



各社の広報窓口

(株)小田急レストランシステム

販売促進グループ 長谷川・高橋／03-3379-6136／ors-soumu@odakyu-restaurant.jp

(株)JR東日本クロスステーション

フーズカンパニー総務部広報 中村・大野／050-3611-4463／pr-foods@jr-cross.co.jp

(株)レストラン京王

営業本部営業企画 赤川／042-336-5211