

2023 年 8 月 25 日

株式会社 JR 東日本クロスステーション

フーズカンパニー

JR 川越駅改札内に“一風堂”プロデュースの豚骨ラーメン店
「TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂」と
“店内炊飯” “手づくり” “会津産コシヒカリ使用”の
おむすび専門店「ほんのり屋」が 8 月 31 日（木）オープン！
～お得なキャンペーンも開催～

株式会社 JR 東日本クロスステーションフーズカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：深谷光浩）は、「TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂」と「ほんのり屋」を JR 川越駅改札内に開業します。

1 店舗空間について

JR 川越駅改札内店舗は意匠を統一し、小江戸をイメージした商業的な空間づくりを行い、駅をご利用いただくお客さまに向けて、新しい川越の魅力を発信します。（参考 1）

2 TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂について

「どんな人でもどれか好き。いろいろ選べるとんこつラーメンバラエティ。」をコンセプトにした、「一風堂」がプロデュースする “東京発”の豚骨ラーメン店。臭みがなく、旨味と甘味あふれるマイルドな味わいが特徴です。

また、創業 60 年の老舗食品メーカーである「株式会社ヨコミゾ（所在地：埼玉県さいたま市、代表取締役：浪川倫子）」とタッグを組み開発した焼き餃子、シュウマイを店内でお召し上がりいただけます。ご自宅でもお店の味をお楽しみいただけるよう、「TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂」では初めて冷凍自動販売機を導入し、冷凍の餃子とシュウマイの販売を行います。（参考 2）

3 ほんのり屋について

2002 年東京駅に 1 号店をオープンして以来、「店内炊飯」「手づくり」「会津産コシヒカリ」の 3 つのこだわりを大切にしている、おむすび専門店。「あの頃、お母さんがつくってくれた愛情いっぱいのおむすびを再現したい。」——毎日お店で炊き上げたごはんを、心をこめてむすんでいます。

4 開業キャンペーンについて

開業を記念して、周辺の「いろり庵きらくそば 川越店」「NewDays 川越中央店」を含めた 4 店舗でお得にご利用いただけるキャンペーンを開催します。（参考 3）

●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社 JR 東日本クロスステーション
フーズカンパニー 広報担当 中村・大野
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp

店舗概要		
店名	TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂 川越店	ほんのり屋 川越店
住所	〒350-1123 埼玉県川越市脇田本町 39-19 改札内 JR 川越駅	
電話	090 - 6523 - 6096	090 - 6530 - 3047
営業時間	(平日) 11:00 から 22:00 (土日祝) 11:00 から 21:00	(平日) 7:00 から 21:00 (土日祝) 9:00 から 18:00
座席数	21 席	座席なし (テイクアウト専門店)



(TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂 商品イメージ)



(ほんのり屋 商品イメージ)

■ 参考1 店舗空間について

本店舗の開業に伴い、JR 川越駅改札内店舗一帯が小江戸をイメージした商業的な空間に生まれ変わります。空間全体を「川越小路 (kawagoekoji)」とし、新しい川越の魅力を発信します。

買っていこう、食べていこう。

川 越 小 路
kawagoekoji

(川越小路のロゴマーク)



●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社 JR 東日本クロスステーション
フーズカンパニー 広報担当 中村・大野
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp

■ 参考2 冷凍餃子・冷凍シュウマイの自動販売機について

【冷凍自動販売機について】

- 寸法：高さ 1813 mm×幅 1030mm×奥行 833mm
- 販売商品：冷凍餃子（1袋 20個入り）販売価格 500円（税込）
冷凍シュウマイ（1袋 8個入り）販売価格 500円（税込）
- 支払方法：紙幣、硬貨、交通系電子マネー



（冷凍自動販売機イメージ）

【餃子について】

「埼玉県産の食材を活かした食べ飽きない餃子です！」

- 埼玉県の醤油蔵元で作られた旨味の強い丸大豆醤油を使用し、深みのある味わいに仕上げております。
ふわっと香る醤油の香りが食欲をそそります。
また「魚醤、酵母エキス」等をベースに、「かきエキス」で更にコクを加えて、贅沢な味わいを目指しました。
- 糖度の高い埼玉県産「深谷ねぎ」を配合しております。その特徴を引き出すため、砂糖の甘味は控えめにしました。
「にんにく、しょうが、にら」等の香味野菜をバランスよく配合した食べ飽きない風味が特徴です。
- 粗くカットしたキャベツを使用、新鮮なキャベツの食感を楽しんでいただけます。

【シュウマイについて】

「埼玉県産の食材を活かした食べ応えのある大粒の肉焼売です！」

- 国産豚肉を具材に対して約 47%配合しました。食べ応えのある贅沢な肉焼売です。
- 埼玉県の醤油蔵元で作られた旨味の強い丸大豆醤油を使用し、深みのある味わいに仕上げました。
ふわっと香る醤油の香りが食欲をそそります。豚肉本来の旨味を十分に楽しんでいただけるような味を目指しました。
- 豚肉と相性の良い埼玉県産「深谷ねぎ」を配合し、さっぱりと食べ飽きない風味に仕上げました。



冷凍餃子 20個入り 500円（税込）

※画像はイメージです。



冷凍シュウマイ 8個入り 500円（税込）

※画像はイメージです。

●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社 JR 東日本クロスステーション
フーズカンパニー 広報担当 中村・大野
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp

■ 参考3 開業キャンペーンについて

● TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂 川越店

- ・一番人気の商品「豚骨ラーメン」を 650 円（税込）で提供します<8月31日（木）～9月6日（水）>
通常価格 790 円（税込）の「豚骨」を開業記念価格 650 円（税込）で提供します。
- ・「冷凍餃子」「冷凍シューマイ」を 100 円引きにて販売します<8月31日（木）～9月13日（水）>
通常価格 500 円（税込）の「冷凍餃子」「冷凍シューマイ」を開業記念で 100 円引きの 400 円（税込）で販売します。

● 改札内 4 店舗合同キャンペーン

【ほんのり屋 川越店】

- ・200 円（税込）以下のおむすびを 1 個サービスします<8月31日（木）～9月15日（金）>
「NewDays 川越中央」でお買い上げいただいたレシートに印字されたクーポン券をご提示で、200 円（税込）以下のおむすびを 1 つプレゼントします。
※ほんのり屋川越店で 500 円（税込）以上の商品をご購入のお客さまに限りです。

【TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂 川越店】

- ・「替玉（1 玉）」または「煮玉子（1 個）」をプレゼント<8月31日（木）～9月15日（金）>
「NewDays 川越中央」でお買い上げいただいたレシートに印字されたクーポン券をご提示で、「替玉（1 玉）」または「煮玉子（1 個）」をプレゼントします。
※ラーメンをご注文のお客さまに限りです。

【いろいろ庵きらくそば 川越店】

- ・わかめ、たぬき、たまごのいずれか一品をサービスします<8月29日（火）～9月15日（金）>
「NewDays 川越中央」でお買い上げいただいたレシートに印字されたクーポン券をご提示で、トッピングのわかめ、たぬき、たまごのいずれか一品をプレゼントします。
※麺類、ご飯ものをご注文のお客さまに限りです。

【NewDays 川越中央】

- ・EKI na CAFÉ カウンターコーヒーを 20 円引きにて販売します<8月31日（木）～9月6日（水）>
「TOKYO 豚骨 BASE MADE by 一風堂 川越店」「ほんのり屋 川越店」「いろいろ庵きらくそば 川越店」にて配布するチラシをご提示いただくと、カウンターコーヒーを 20 円引きにて販売いたします。

■ 株式会社 JR 東日本クロスステーションフーズカンパニーについて

「いろいろ庵きらくそば」、「ベックスコーヒーショップ」や、ラーメン・カレーなどのファーストフード店舗から、和食・洋食などの専門店舗、社員食堂など、さまざまな特色のある飲食店を運営しています。日本が世界に誇れる食文化「駅弁」や日常食として馴染み深い「おにぎり」など、日本の生活に寄り添う食もさまざまな業態で展開。また、製販一体の中核を担う食品製造は 3 つの製造工場で構成されています。

● プレスリリースに関するお問合せ ●

株式会社 JR 東日本クロスステーション
フーズカンパニー 広報担当 中村・大野
Email: pr-foods@jr-cross.co.jp