

<報道関係者各位>

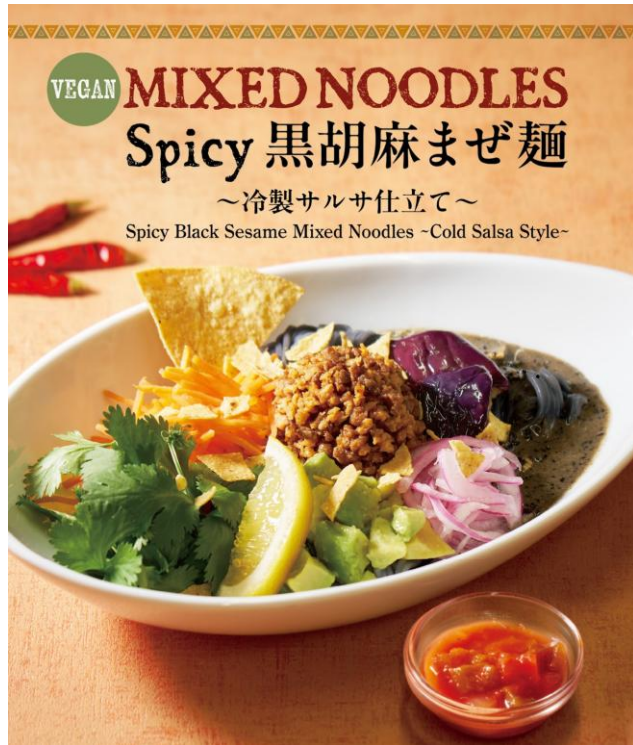
2026年6月26日
株式会社JR東日本クロスステーション
フーズカンパニー

今年で5年目！！メキシカンな刺激と濃厚な黒胡麻が融合
「MIXED NOODLES Spicy 黒胡麻まぜ麺
～冷製サルサ仕立て～」

7月1日(水)からT'sたんたん限定店舗(東京・池袋・上野)で発売

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:中俣 博文)は、肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わないヴィーガンラーメンを提供するT'sたんたんでは7月1日(水)から期間限定商品「MIXED NOODLES Spicy 黒胡麻まぜ麺 ～冷製サルサ仕立て～」を販売します。5年目を迎える人気の冷やし黒胡麻たんたん麺を今年は”まぜ麺スタイル”にブラッシュアップ。竹炭麺のインパクトに加え、黒胡麻とメキシカンなスパイシーさがマッチし虜になる味わいに仕上げました。国内外のお客さまに、新たな”食の体験”としてお楽しみいただける一杯です。T'sたんたんならではの味わいをぜひご堪能ください。

期間限定商品について



MIXED NOODLES Spicy 黒胡麻まぜ麺

～冷製サルサ仕立て～

1,480円(税込)

販売店舗：T'sたんたん グランスタ東京
T'sたんたん 池袋
T'sたんたん エキュート上野

販売期間：2026年7月1日(水)～9月30日(水)予定

昨年よりさらに進化を遂げた黒胡麻まぜ麺です。黒胡麻ベースの冷たいソースに、メキシカンそばろのスパイシーさと茄子のマリネ・玉ねぎのアチャール・パクチーの爽やかさとトルティーヤチップスのザクザクした食感が絶妙にマッチした味わいが特長です。

また、竹炭を練りこんだ「黒い」特製麺を使用し、見た目からもインパクトを感じていただける仕上がりです。

「3度おいしい」まぜ麺の食べ方

1. まずは思い切ってまぜて。トッピング・具材を濃厚なソースに絡めてお楽しみください。
2. 次はピリ辛味変。サルサソースでピリっとしたアクセントをさらにプラス。
3. 最後はめのごはん！残ったソースにごはんを足して混ぜて食べれば、最後まで旨みを味わえます！
+380円のごはんと自家製マンゴーソースのソイヨーグルトのセットがおすすめ！

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

T's たんたん について



「スマイルベジ Smile-veg ～おいしく、ヴィーガン～」
「T's たんたん」は、肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わずに、“コクと旨み、そして驚き”があふれる、
いろいろなヴィーガン料理(野菜料理)を提供しています。
体に優しく、心にもうれしい。
食べればみんな“笑顔”になる、そんな「スマイルベジ」を、ぜひ体験してみてください。

HP:<https://foods.jr-cross.co.jp/ts-tantan/>

X:<https://x.com/TstantanJRC>

Instagram:https://www.instagram.com/ts_tantan_jp/

T's レストラン について



TOKYO-T's株式会社が運営する東京・自由が丘のヴィーガンレストラン。2009年のオープンから「食」で笑顔と健康になれるSMILE VEGを提唱しています。

代表の下川 祠左都は日本のヴィーガンレストラン経営の第一人者として企業や官庁の取り組み支援や監修、コンサルタントを行っており、「みんなで食べられるヴィーガンカレー」の学校給食イベント、社員食堂とのコラボなどを実施。より多くの人々にプラントベースフードの「おいしさ」をお届けすると同時に、健康づくりと多様化する食ニーズへの活動を進めています。

HP:<https://ts-restaurant.jp/>

Instagram:

https://www.instagram.com/tsrestaurant_jp/

株式会社JR東日本クロスステーションについて

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:伊藤 敦子

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いろり庵きらく」「ベックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、「From AQUA」などの飲料商品開発や自動販売機事業を行うウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。