

<報道関係者各位>

2026年5月29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

豚骨のコクに魚粉の力強い風味！

冷たくてもガツンと旨い「冷やし魚介豚骨つけ麺」誕生！

6月1日(月)からTOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂14店舗で販売開始



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)が運営する「TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂」は、2026年6月1日(月)から期間限定で「冷やし魚介豚骨つけ麺」を販売します。

「冷やし魚介豚骨つけ麺」について



商品名 : 冷やし魚介豚骨つけ麺

販売価格 : 1,000円(税込)

(一部店舗では販売価格が異なります)

販売店舗 : TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂14店舗
(北浦和店・淵野辺店では販売いたしません)

販売期間 : 2026年6月1日(月)~2026年8月末予定

豚骨のコクに魚粉のガツンとした旨みを重ねた特製スープは、しっかりとした満足感がありつつも、夏にぴったりのスッキリとした後味。冷水でキリッと締めた中太麺に別添えの特製ブレンド魚粉を絡ませて、力強く奥深い魚介の風味を存分にお楽しみください。

●プレスリリースに関するお問い合わせ●

「冷やし魚介豚骨つけ麺」おすすめの食べ方



特製ブレンド魚粉(別添え)



特製辛味噌(卓上無料トッピング)

(1) まずは麺だけをひとくち

キンキンに締まった自慢の中太麺は、もっちりとした食感と普通盛り400g(茹で後)の食べ応え。まずは何もつけず、小麦の豊かな香りと喉越しをダイレクトに味わってください。

(+150円で大盛り(530g)もお選びいただけます)

(2) 麺に直接、魚粉をふりかける

スープに入れず、麺にふりかけるのが通の食べ方。

魚介の風味が口の中でダイレクトに弾けます。

(3) 辛味噌で、冴えるキレ

半分ほど食べたら、卓上の「特製辛味噌」を投入。

濃厚な旨みに辛みとコクが加わり、最後の一滴まで飽きさせません。

期間限定！味玉無料サービス券配布！



期間中「冷やし魚介豚骨つけ麺」をご注文のお客さまに、次回以降使える「味玉1個無料サービス券」を配布いたします。この機会にぜひ「冷やし魚介豚骨つけ麺」をご賞味ください。

配布期間:2026年6月1日(月)~2026年6月30日(火)

有効期限:2026年7月31日(金)まで

- ・TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂全店でご利用いただけます。
- ・ラーメンをご注文の方のご利用に限らせていただきます。
- ・他のサービス券との併用は出来ません。

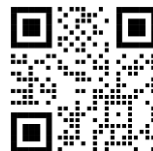
TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂 公式Xアカウント



TOKYO豚骨BASE
MADE by 一風堂

TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂の公式Xアカウントです。主に新商品やクーポンなどのお得な情報を発信しています。

X: https://x.com/TTB_JRC



●プレスリリースに関するお問い合わせ●

TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂について



JR東日本クロスステーションが運営する博多一風堂プロデュースのとんこつラーメン専門店です。「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、2011年4月にエキュート品川店が開業し、現在16店舗をエキナカ中心に展開しています。

(2026年5月29日現在)

看板商品は、なめらかな豚骨スープが自慢の「豚骨白湯」と、透き通るスープに豚骨の旨味を凝縮した「清湯醤油」。どちらも豚骨好きの方にも、あっさり派の方にも自信を持ってお届けできる一杯です。

卓上には5種類の無料の卓上トッピング(辛子高菜・紅しょうが・にんにく・特製辛味噌・特製柚子胡椒)をご用意しており、お好みに合わせてあなただけの最高の一杯を楽しむことができます。

サイドメニューは国産の野菜・肉・小麦を使用したたっぷり野菜の「餃子」と大粒「肉シュウマイ」が人気。開業15周年を迎え、更に進化したTOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂をぜひご利用ください。

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:西野 史尚

JR-Cross

株式会社 JR東日本クロスステーション

「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ffee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、acure<アキュア>ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開する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。

●プレスリリースに関するお問合わせ●

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 TEL:050-3611-4463/ Mail:pr-foods@jr-cross.co.jp