

<報道関係者各位>

2026年4月28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

6年目の進化！！
ヴィーガンラーメン専門店 T's たんたんが提案する新感覚つけ麺
「～Salad style～しまなみ大島レモン冷つけ麺」登場



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、初夏の期間限定商品「～Salad style～しまなみ大島レモン冷つけ麺」を販売します。

6年目を迎える人気のレモンラーメンを今年は“つけ麺スタイル”へとブラッシュアップ！翡翠麺の見た目のインパクトに加え、しまなみ大島産の自然栽培レモンを使用し、爽やかな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。この季節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

商品名:～Salad style～しまなみ大島レモン冷つけ麺

販売価格:1,450円(税込)

発売日:2026年5月1日(金)

販売店舗:T's たんたん グランスタ東京店、T's たんたん 池袋店、T's たんたん エキュート上野店
T's たんたん 店舗情報は[こちら](#)

※Tokyo Food Bar 成田空港店、成田空港第2ターミナル店は対象外です。

夏にぴったりの、ひんやり爽やかな一杯。翡翠色の麺と色鮮やかなトッピングをつけ麺スタイルで仕上げました。しまなみ大島産の自然栽培レモンの爽やかな風味が広がる、すっきりとした味わいです。豆乳由来の濃厚な旨味を持つ「ヴィーガンチーズ」と軽やかでクリーミーな「ヴィーガンマヨ」。新しい美食体験をT's たんたんからご提案いたします。

●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:西野 史尚

「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、「エキユート」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。