

2025 年 8 月 21 日
日本空港ビルディング株式会社

第 1 ターミナルに人気ラーメン店が集結！ 「町田商店」「元祖油堂」「長岡食堂」8 月 25 日に同時オープン



※写真はイメージ

8 月 25 日（月）、羽田空港第 1 ターミナル 3 階 南テラスに、個性豊かな人気のラーメン 3 店舗がオープンします。

濃厚でクリーミーな豚骨スープが特徴の家系ラーメン「町田商店」、こだわりの専用麺と豊富な卓上調味料で自分だけの油そばを楽しめる「元祖油堂」、たっぷりの生姜でキリリと仕上げた淡麗なスープと切りたてチャーシューが絶品の生姜醤油ラーメン「長岡食堂」と、味わいもスタイルも異なる 3 店舗が一堂に会し、それぞれのこだわりの味を羽田空港でお楽しみいただけます。

■家系ラーメン 町田商店

何度食べても飽きない濃厚でクリーミーな豚骨スープが特徴の家系ラーメン。豚骨や鶏ガラから取ったダシに醤油のタレを混ぜた「豚骨醤油ベース」のスープに、モチモチとした独特の食感を持つストレートの中太麺。ほうれん草やチャーシュー、海苔を基本のトッピングとし、味の濃さやスープの脂の量、麺のゆで加減の調整に加え、トッピングの追加などによるアレンジが可能なのが特徴です。卓上には豊富な調味料が用意されており、自分だけの味を見つける楽しみも提供します。

■元祖油堂

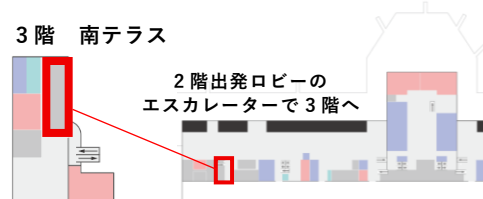
こだわり麺と秘伝タレが織りなす油そばの真髄。中華麺専用粉にパスタ粉を配合し作り上げた風味豊かでモチモチ感のある「油そば専用麺」は、大盛・特盛も選ぶことができ、黒烏龍茶、ジャスミンティー、デトックスウォーター等の種類の豊富なドリンクバーや締めスープも無料。10 種類以上の無料卓上調味料と、追加トッピングで自分だけの味変が楽しめます。

■長岡食堂

新潟県長岡市のご当地ラーメンとして親しまれている生姜醤油ラーメン。豚ガラ、背脂に上質な鶏ガラを長時間煮込んだ淡麗スープに、たっぷりの生姜を加えることで、深みがありながらもすっきりとした味わいを実現しています。喉ごしの良い特製麺と、スープでじっくり煮込んだ旨味の強いチャーシューも絶品。老若男女問わず愛される、心温まる一杯を提供します。

【概要】

- オープン日：2025 年 8 月 25 日（月）
- 場 所：第 1 ターミナル 3 階 南テラス
- 営業時間：10:00～21:00（ラストオーダーなし）
- 決済方法：現金、クレジットカード、電子マネー、QR コード決済（PayPay 等）



本件に関するお問い合わせ：

日本空港ビルディング株式会社 旅客ターミナル運営本部 施設管理グループ 施設管理部 施設管理課
TEL：03-5757-8228 9:00-17:30（土日祝除く）