

2025年9月9日

東京エアポートレストラン株式会社

<https://airport-restaurant.com/>

## 羽田空港第1ターミナル新フードコート“Sora chika”内に 塩だし蕎麦専門店「SOBA AZUMINO」をオープン！



東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区：代表取締役社長 齊田政夫）は、2025年9月10日（水）に羽田空港第1ターミナルB1Fに開業するフードコート“Sora chika”内に、塩だし蕎麦専門店「SOBA AZUMINO」をオープンします。同店は、羽田空港で多店舗展開する日本そばブランド「あずみ野」の新業態です。

### ■店舗概要

現代の名工や旭日双光章など数々の受賞歴のある和食料理人・長島博の監修のもと、出汁の旨味を表現した新しい蕎麦メニューを開発しました。鰹や昆布の基本の出汁に、帆立や椎茸の旨味と、海鮮の風味を加えた“塩だしつゆ”は、ここでしか味わえない一品です。

蕎麦は、コシをしっかりと感じられるこだわりの配合で、塩だしつゆに合わせ白い蕎麦粉を使用した生蕎麦です。薬味は、香り高い国産生姜や有明産干し海苔、葱の三種をご用意。食べ進める中で少しずつ加えていただくことで、味わいが何段階にも変化し、一層旨味が際立ちます。

唯一無二の蕎麦を提供し、お客さまの“旅の始まり、終わりのひととき”に思い出に残る店舗を目指します。

店名：SOBA AZUMINO（蕎麦 あずみ野）

所在地：羽田空港第1ターミナルB1F フードコート“Sora chika”内

営業時間：07：00～22：00（L.O. 21：30）

電話：03-5757-8869

## ■長島 博（ながしま ひろし）

東京エアポートレストラン株式会社 取締役総料理長

2008年 「現代の名工」受賞（厚生労働大臣表彰）

2013年 「黄綬褒章」受章

2015年 当社取締役総料理長に就任

2015年 日本食普及親善大使就任

2016年 クールジャパン・アンバサダー就任

2018年 「旭日双光章」受章

日本料理研究会法定理事副会長師範

日本調理師会名誉師範

日本調理師連合会技術顧問師範

全日本調理技能士会連合会専務理事師範

武蔵野専門調理学校非常勤講師

東京誠心調理師専門学校非常勤講師 他



## ■メニュー概要



### 塩だし蕎麦（もり）

880 円

シンプルに塩だしつゆの旨味と蕎麦のおいしさを味わっていただける冷たいそばです。



### 海苔バカ塩だし蕎麦

1,300 円

有明産の干し海苔をこれでもかと敷き詰めた温かいそば。  
塩だしと、海苔の風味が重なり癖になる一品です。



### 天ぷら塩だし蕎麦（もり）

1,650 円

浜名湖産生海苔を衣にまとわせ、カラッと揚げた食べやすいサイズ感の海老や野菜の天ぷらは、海鮮の旨味を感じる塩だしつゆとの相性抜群です。



### 信州福味鶏のレモン塩つけ蕎麦

1,580 円

炭の香りで香ばしく仕上げた鶏肉と、シャキッとした食感の長葱を加えた温かな塩つゆに、冷たいお蕎麦をつけて召し上がっていただく一品。レモンを絞ることで、塩つゆの表情が変わり、飽きずに召し上がっていただけます。



### 信州産豚バラの南高梅塩つけ蕎麦

1,800 円

キメ細かく柔らかな肉質の信州ポークを使用。脂の甘味がつゆに溶け出し、塩つゆの旨味をさらに引き立てるつけ蕎麦は、南高梅の梅干しとともに召し上がることで、サッパリとした味わいも楽しめます。

※価格は全て税込みです。

**【お問い合わせ】**

東京エアポートレストラン株式会社 営業部 業務課

電話 (03) 5757-8829 FAX (03) 5757-8872

(9:00~17:30) ※土日祝日除く