

報道関係者 各位

北海道空港株式会社  
秘書広報室 広報課

## 新千歳空港ターミナルビル

## 新店舗「らーめん鷹の爪」、「弟子屈ラーメン」

2015年12月10日（木）オープン！

新千歳空港ターミナルビルは、おかげさまでリニューアル4周年を迎え、北海道の逸品が集まる「北海道ショールーム」として、航空旅客のみならず、地域の皆様にも楽しんでいただける空港になりました。

この度、新千歳空港国内線旅客ターミナルビル3階「北海道ラーメン道場」内に、新たに「らーめん鷹の爪」（運営：株式会社一代目、代表：中村龍一、所在地：旭川市工業団地1条1丁目2番6号）、「弟子屈ラーメン」（運営：株式会社エフビーエス、代表：菅原憲一、所在地：札幌市中央区南二条西10丁目2番）の2店舗が、平成27年12月10日（木）にオープン致します。

記

## ●『らーめん鷹の爪』

『らーめん鷹の爪』は、豚骨ベースに魚介を加えた清湯スープを使用した古き良き旭川らーめんをベースとし、さらに試行錯誤を重ねた旭川進化系らーめんです。熱々に熱したラードをまわせることでコクのあるらーめんに仕上げております。



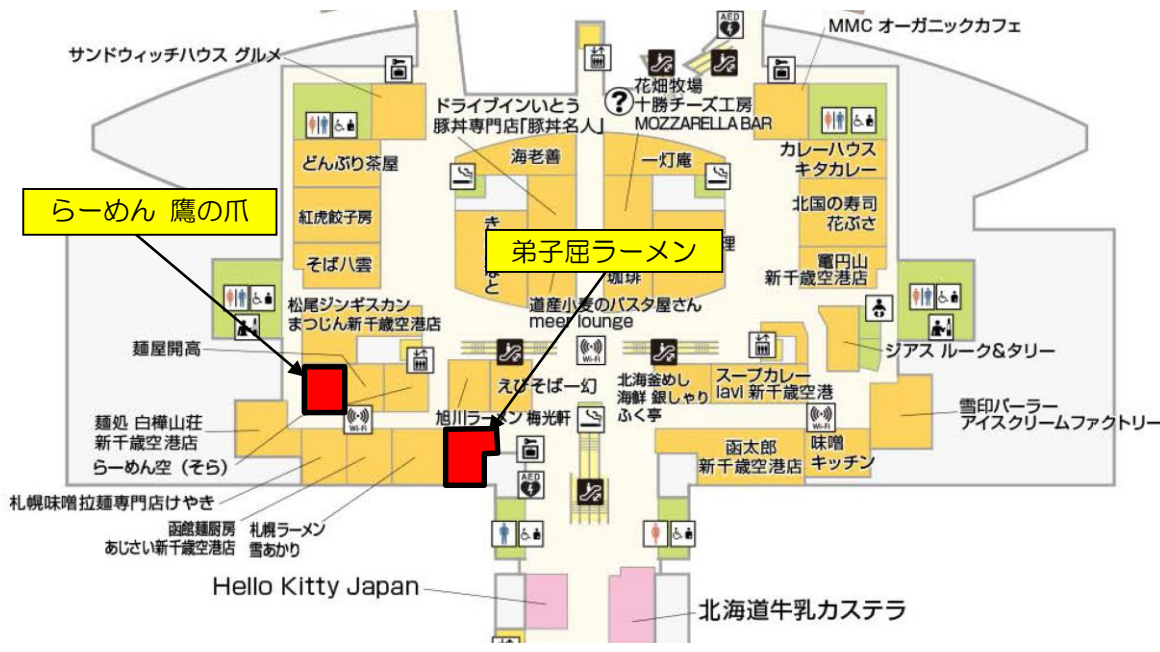
新千歳空港限定メニューとして北海道の海の幸を活かした海鮮らーめんも準備しています。

1. 店舗名称 / らーめん鷹の爪
2. 運営会社 / 株式会社一代目
3. 営業開始 / 平成27年12月10日（木）
4. 営業時間 / 10:00～21:00（L.O20:30）
5. 所在地 / 新千歳空港国内線旅客ターミナルビル3階「北海道ラーメン道場」
6. 店舗面積 / 約65㎡
7. メニュー / ①龍の極（味噌）980円  
②龍の雫（醤油）880円  
③北海道海鮮らーめん 2,100円 等

## ●『弟子屈ラーメン』

『弟子屈ラーメン』は、東北海道、摩周湖の麓に総本店を構え、100%北海道産の小麦使用の麺や地元の豚や鶏を使用し、魚介ダシが特徴の安心安全なオール北海道ラーメンを作っています。サイドメニューにも厳選した食材を取り入れており、北海道の幻の山菜「行者にんにく」を具に練り込んだ「行者にんにく餃子」等も積極的に取り入れていきます。

1. 店舗名称 / 弟子屈ラーメン
2. 運営会社 / 株式会社エフビーエス
3. 営業開始 / 平成27年12月10日（木）
4. 営業時間 / 10:00～21:00（L.O20:30）
5. 所在地 / 新千歳空港国内線旅客ターミナルビル3階「北海道ラーメン道場」
6. 店舗面積 / 約81㎡
7. メニュー / ①魚介しぼり醤油ラーメン 800円  
②焼豚味噌ラーメン 900円  
③北海道三大カニ味噌ラーメン 1,880円 等

■店舗概要	
店舗名	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(読み：ラーメン タカノツメ)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(読み：テシカガラーメン)</p> </div> </div>
所在地	 <p style="text-align: center;">北海道千歳市美々 新千歳空港国内線旅客ターミナルビル 3階</p>
オープン日	2015年12月10日(木)
営業時間	らーめん鷹の爪 10:00~21:00 (L.O20:30) 弟子屈ラーメン 10:00~21:00 (L.O20:30)
広さ	らーめん鷹の爪 約65㎡ 弟子屈ラーメン 約81㎡

以上

北海道空港株式会社 秘書広報室広報課 佐藤、白川  
(TEL) 0123-46-5117 (FAX) 0123-23-9352

【店舗の詳細に関するお問い合わせ】  
北海道空港株式会社 販売部 齋藤  
(TEL) 0123-46-5115 (FAX) 0123-45-7085