

2024年7月2日
株式会社 JR 東日本クロスステーション
ウォータービジネスカンパニー

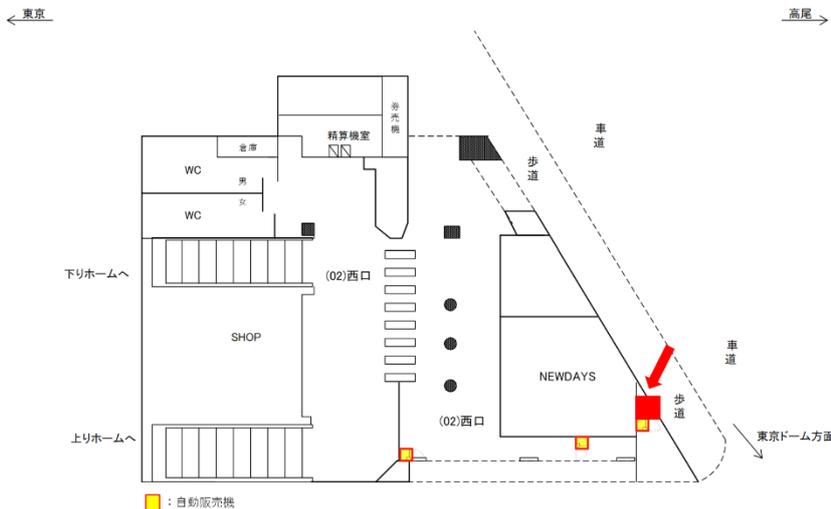
7/5（金）より水道橋駅に「中華そば勝本 冷凍自販機」登場！

～細部までこだわり抜いた至高のラーメンをエキナカ自販機でお気軽にお買い求めいただけます～

- 株式会社 JR 東日本クロスステーション ウォータービジネスカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：竹内健治）は、『中華そば勝本 冷凍自販機』を2024年7月5日（金）から、水道橋駅に設置します。
- 販売予定商品は、「煮干し醤油中華そば」。お店の代表的なメニューをそのまま冷凍しました。ご自宅でもお店の味を味わうことができます。
- この企画は、期間とテーマを決めて販売する新コンセプト自販機コーナー「イベントアキュア」の取り組みの一環で、「お店の営業時間外や、お店に行く時間がない方でも、『中華そば勝本』のラーメンを楽しめること」をテーマに、この度登場します。ぜひ、この機会に足をお運びください。

■『中華そば勝本 冷凍自販機』概要

- 営業開始日：2024年7月5日（金）～
※準備でき次第営業開始予定です
※終了時期は未定です
- 設置場所：水道橋駅 改札外西口コンコース NewDays 裏
- 設置場所詳細：



自販機画像はイメージです。

・取り扱い商品：

取り扱い商品:冷凍煮干し醤油中華そば(1食入り) 1,000円(税込)

水道橋駅すぐの「中華そば勝本」本店で丁寧に仕込んだ「煮干し醤油中華そば」をそのまま冷凍しました。煮干しの香りと素材のうま味が詰まった醤油スープに、老舗製麺所「浅草開化楼」のプリッと弾力のある麺が絡む一杯。ご自宅で気軽にお店の味を楽しめます。



(盛り付けイメージ)

※商品には海苔、ねぎ、なるとはつきません。

<イベントアキュアとは>

「event acure」は、季節やイベントに合わせてコンセプトを設定し様々な商品を展開していく百貨店の催事のようなものから、コンビニのレジ横のような話題の商品を取りそろえる、新しい形の自販機ビジネスです。飲料だけにとどまらず、さまざまな商品を販売していく予定です。詳細はこちら：<https://www.acure-fun.net/acure/#anc03>

event acure

日常を楽しくしてくれる、思わぬ出会い。

そんな体験を acure の自販機で。

その季節、その場所、そのときの気持ちにぴったりの

「うれしい」「驚き」「発見」「オモシロイ」などなど、

event acure に詰め込んでいきます。

ひろがる自販機の可能性を、ぜひお楽しみに。

<中華そば勝本について>

店主 松村康史は、36年間京都のホテルでフレンチシェフとして活躍。そんな中、「もっと手軽に美味しい料理を愉んでもらいたい。」との思いでラーメンの道に進むことを決意。まずは「東京で、王道の煮干し系中華そばで認めてもらいたい。」そう考え、念願の1店舗目として2018年、東京水道橋にオープンした店主松村のラーメン人生の原点が「中華そば勝本」です。選び抜いた煮干しや鶏などの食材から引き出した旨味と芳醇な香りを愉しめる醤油スープに、老舗製麺所「浅草開化楼」のプリッと弾力のある中細麺が絡む、どこか懐かしくも繊細な一杯に仕上げています。

中華そば

勝本

