

首都圏の駅そば運営会社6社のコラボ企画！

えきそばめぐり第2弾
「推しSOBAを自慢しよう！駅そば6社SNSフォトコンテスト」を共同開催します

3月1日（金）から3月31日（日）まで
いろいろ庵きらく／えきめんや／箱根そば・箱根そば本陣／
高幡そば・たまの里・万葉そば／しぶそば／そば処めとろ庵の各店舗にて

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）、京急ロイヤルフーズ株式会社（本社：東京都大田区）、株式会社小田急レストランシステム（本社：東京都渋谷区）、株式会社レストラン京王（本社：東京都府中市）、株式会社東急グルメフロント（本社：東京都目黒区）、株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区）の6社は、2024年3月1日（金）から同年3月31日（日）まで各社が運営する駅そば業態において「推しSOBAを自慢しよう！駅そば6社SNSフォトコンテスト」を共同開催します。なお、今年は東京メトロの「めとろ庵」も参画し、えきそばめぐり第2弾を盛り上げます。

■キャンペーン概要

1. 名称 推しSOBAを自慢しよう！駅そば6社SNSフォトコンテスト
2. 期間 2024年3月1日（金）から同年3月31日（日）
3. 対象店舗 いろいろ庵きらく（81店舗：JR東日本クロスステーション）
えきめんや（10店舗：京急ロイヤルフーズ）
しぶそば（15店舗：東急グルメフロント）
高幡そば・たまの里・万葉そば（8店舗：レストラン京王）
箱根そば、箱根そば本陣（45店舗FC4店舗含む：小田急レストランシステム）
そば処めとろ庵（7店舗：メトロプロパティーズ）／計166店舗
※キャンペーンスタート時（2024年3月1日（金））の店舗数です。改装等で休業する場合がございます。



4. 応募方法

- ① 本企画のX公式アカウント（@ekisoba6）と6社全てのX公式アカウント（次ページ参照）をフォローしてください。
- ② 各社沿線の駅そば店舗に来店、お好きなメニュー（そば・うどんに限る）に自由なトッピングをしていただき、商品を撮影、ハッシュタグ推しSOBA（#推しSOBA）を付けて自分の『推しSOBA』の写真をXに投稿してください。

5. 当選景品・人数

優秀賞：「特製ランチグッズ（弁当箱、ステンレスボトル、カトラリーセット、ミニトート）」×10名様
グッドフォト賞：「オリジナルクリアファイル」×100名様 ※ 発送時期：4月中旬以降順次

【応募の注意事項】

- ・ ご応募は日本国内にお住まいで、商品のお届け先が日本国内の方に限らせていただきます。
- ・ ご応募の受付・受理・抽選結果等のお問い合わせに関してはお答えできません。
- ・ 当選の発表はDMの送信をもってかえさせていただきます。
- ・ 当選権利の譲渡・換金・交換はできません。
- ・ 次の場合無効になります<ポストした写真や内容に不備がある場合、住所不明でお届けできない場合、その他応募に関して不正、または不正が疑われる行為があった場合。>

■ポスターイメージと景品



<抽選でもらえる！優秀賞！ランチグッズセット>



キャンパスミニトート



弁当箱



カトラリーセット



ステンレスボトル

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 各グッズにロゴが入ります。
- ※ スマートフォンはプレゼントに含まれません。

■キャンペーン Xアカウント

- ・ 公式アカウント @ekisoba6
- ・ JR東日本クロスステーション @KirakuSoba
- ・ 京急ロイヤルフーズ @keikyu_ekimanya
- ・ 東急グルメフロント @sibusoba
- ・ レストラン京王 @keio_soba
- ・ 小田急レストランシステム @hako_soba
- ・ メトロプロパティーズ @MetroanOfficial

全アカウントをフォロー
#推しSOBA
と一緒に推し写真をポスト！

■各社のお客さま向けお問い合わせ先

- ・ いろいろ庵さらく：(株)JR東日本クロスステーション フーズカンパニー <https://foods.jr-cross.co.jp/inquiry/>
- ・ えきめんや：京急ロイヤルフーズ(株) 03-3768-9078 / 受付時間：平日10:00~17:00
- ・ しぶそば：(株)東急グルメフロント info@tokyu-gf.jp
- ・ たまの里・高幡そば・万葉そば：(株)レストラン京王 hp-info@res-keio.jp
- ・ 箱根そば：(株)小田急レストランシステム info@odakyu-restaurant.jp
- ・ そば処めとろ庵：(株)メトロプロパティーズ 「03-5827-5835 / 受付時間：平日10:00~17:00」

■各社の広報窓口

- ・ (株)JR東日本クロスステーション：フーズカンパニー総務部広報担当 中村・大野 / 050-3611-7062 / pr-foods@jr-cross.co.jp
- ・ 京急ロイヤルフーズ(株)：営業管理部 西村・平山 / 03-3768-9078
- ・ (株)東急グルメフロント：企画開発部 販促・マーケティング担当 大橋 / 03-3793-4928 / info@tokyu-gf.jp
- ・ (株)レストラン京王：経営管理部企画担当 赤川 / 042-336-5211
- ・ (株)小田急レストランシステム：販売促進グループ 長谷川・高橋 / 03-3379-6136 / ors-soumu@odakyu-restaurant.jp
- ・ (株)メトロプロパティーズ：リテール事業部 加藤 / 03-5827-5835


運営会社情報

<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
資本金：41億100万円（東日本旅客鉄道株式会社100%）

いりろ庵きらくについて：同社のフーズカンパニーが運営する、首都圏を中心に約80店舗を展開するおそば屋さんです。生の蕎麦をお店で茹でるため、蕎麦本来の美味しさを楽しめます。また、かき揚げは店内厨房で調理しています。豊富なメニューをお手頃価格で提供し、従来の駅そば需要を満たしながらも、明るく落ち着いた照明と清潔な内装で、女性でも入りやすいほっと一息つける“気楽”な空間を演出しています。

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

生蕎麦 いりろ庵 きらく 

<京急ロイヤルフーズ株式会社について>

商号：京急ロイヤルフーズ株式会社
本社：東京都大田区平和島一丁目1番1号
設立：1954年12月
取締役社長：和田 茂人
資本金：3,000万円（京急開発株式会社100%）

えきめんやについて：京急沿線に10店舗を展開しているお蕎麦屋です。そばの実を丸ごと挽き込んだ「挽ぐるみ」のそば粉を使用しそば本来の鮮やかな香りがおいしさを引き立てます。ぜひ、お楽しみください。

京急ロイヤルフーズ株式会社

えきめんや

<株式会社小田急レストランシステムについて>

商号：株式会社 小田急レストランシステム
本社：東京都渋谷区代々木2-28-12 小田急南新宿ビル3F
設立：1990年10月1日
代表取締役社長：深海 尚
資本金：5,000万円（小田急電鉄株式会社100%）

箱根そばについて：小田急沿線の地域のお客様に愛され続けている箱根そば。小田急沿線を中心に展開しているスタンドそば店です。そばは生麺を茹で上げ、だしの効いた優しい味わいのつゆを使い、自慢のかき揚げはひとつひとつ丁寧に手揚げをしております。季節毎のおすすめメニューは他店では味わえない変り種もご用意。テーブル席もご用意しており、女性や家族連れのお客様にも気軽にご利用頂けるようになりました。小田急線をご利用の際は、是非お立ち寄りください。

 **odakyu**
RESTAURANT SYSTEM

箱根そば 

<株式会社レストラン京王について>

商号：株式会社レストラン京王
本社：東京都府中市府中町2丁目1番地の14 京王府中2丁目ビル5階
設立：1976年11月8日
取締役社長：小堺 健司
資本金：9,000万円（京王電鉄株式会社100%）

たまの里について：「粋な大人は蕎麦屋を嗜む」をコンセプトに、こだわりのお蕎麦や地酒、日々のおすすめ料理が楽しめる地元密着型の蕎麦居酒屋。

Restaurant keio
レストラン京王
わたしたちは、京王グループのフードサービス企業です

蕎麦と酒肴 たまの里 

運営会社情報

<株式会社東急グルメフロントについて>

社名：株式会社 東急グルメフロント
本部：東京都目黒区碑文谷6丁目7番22号
設立：1965年11月10日
代表取締役社長：山口 聡一郎
資本金：1億円（東急株式会社100%）

しぶそばについて：明るい店内と元気良い接客を大切に、東急線沿線を中心に駅ナカ、駅チカに15店舗運営しています。おそばは、味・香り・のどごしの良さを追求したオリジナルの配合で提供しています。人気ナンバー1の「かき揚げそば」は季節により異なる食材を使ったこだわりの一品です。



<株式会社メトロプロパティーズについて>

社名：株式会社メトロプロパティーズ
本部：東京都台東区東上野6丁目9番3号 住友不動産上野ビル8号館 5F
設立：2006年4月3日
代表取締役社長：黒須 良行
資本金：1,000万円（東京地下鉄株式会社100%）

そば処めとろ庵について：そば・つゆ・天ぷらにこだわりを持っています。そばは、いつでも茹で立てをご提供出来るように生そばを使用しています。つゆは、風味豊かでコクがあり、麺にしっかりと絡む美味しさあるつゆに仕立てました。天ぷらは、サクサクの食感を出すため、自家製天ぷらをご用意しております。

Metro properties

