

2024年8月1日

東急不動産 SC マネジメント株式会社

2024年9月12日「COCONO SUSUKINO」に 食の新エリアと新店舗がオープン

～道内外のラーメン店やススキノの老舗居酒屋、台湾茶カフェ 計7店舗が誕生～

東急不動産 SC マネジメント株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大久保 次朗）が運営管理する、北海道札幌市中央区の複合商業施設「COCONO SUSUKINO（ココノ ススキノ）（以下、本施設）」は、2024年9月12日（木）に4階飲食フロア「COCONO 横丁」に道内外のラーメン店が集積するラーメンフードホール、その他1階にススキノの老舗居酒屋、地下1階に台湾茶カフェ、計7店舗がオープンすることをお知らせします。



4階ラーメンフードホール みんなグルメ「mingle!」フロアイメージ

■道内外からラーメン店5店舗集結！みんなのグルメ「mingle!（ミングル）」

4階飲食フロア「COCONO 横丁」に誕生するラーメンフードホール「mingle!（ミングル）」には、道内外問わず、選りすぐりのラーメン店が集積します。共用の客席は約200席ご用意、おひとりさまでももちろん、複数人でのお食事の際も、各々お好みのラーメンをお楽しみいただける、新しいラーメン店の集積となります。



みんなグルメ「mingle!」ロゴ

みんなのグルメ「mingle!」は、本施設を運営管理する東急不動産 SC マネジメントが新たに事業展開する飲食集積事業で、フードホールのネーミングには、ご家族やご友人、会社の同僚など、誰もが気軽に集えるフードコートになるように、という思いを込めています。

お昼のランチ、夜のディナー、飲み終わりのメラーメン。いつでも、どの世代の方にも楽しんでいただけるラーメンフードホールのため、それぞれのお気に入りの一杯を発見できるはずです。

■新規オープン店舗の紹介

本施設4階のラーメンフードホールに5店舗、1階と地下1階に新たにオープンする店舗について、それぞれの店舗の魅力をご紹介します。

▼4階 ラーメンフードホール内の5店舗

① MEN in EZO susukino

数々の国内外ラーメンイベントにてグランプリを獲得し続ける「in EZO」がスローガンとする“一杯のラーメンで北海道を思う存分感じて楽しんでもらう”を掲げ、COCONO SUSUKINOに出店！長年愛され続けている「油そば」「札幌じゃが白湯味噌」はもちろん、ここでしか食べることのできない限定メニューも多数用意。その代表が特製ローストビーフを大胆に美しく並べた「プレミアムませ SOBA」は、お洒落かつ贅沢なひと際目立つ一品です。お酒のお供にも最適！

Premium Rich Ramen
MEN in EZO
SUSUKINO



② 人類みな北海道

大阪で行列が絶えない「人類みな麺類」が札幌市内に常設店舗として初出店。COCONO SUSUKINO 限定で、ここでしか味わえない魚介系味噌ラーメンをはじめ、季節や地域の味覚を楽しんでいただける限定メニューなど、豊富なラインナップを考案中です。看板メニューとなる「味噌スペシャル」は、カツオ風味のベースに北海道味噌を合わせたスープと低温調理されたチャーシューが絶妙なバランスを生み出す究極の一品です。



③ 麵屋 竹蔵

"美味しさがベースのアンチエイジングらーめん"をコンセプトに、星野リゾート・トマムにある店舗では観光客の行列が絶えない「麵屋 竹蔵」。この味を多くのひとに届けたい、という思いから2号店目として出店。

麺には全粒粉を使用し、食材ひとつひとつにこだわり、見た目も美しく、食べた方に感動を与えるメニューばかりです。COCONO SUSUKINO のオリジナルメニューも考案中です。

看板メニューは大きな帆立がトッピングされた「帆立塩らーめん」です。



④ 札幌真麺処 幸村

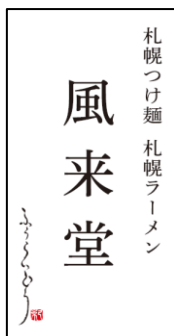
王道の札幌味噌ラーメンを常に進化させ、旨味と甘みをほどよくブレンドさせたオリジナリティーあふれる安定の一杯を提供し、ファンを魅了し続けている「札幌真麺処 幸村」。店主のこだわりとお客様への愛情を詰め込んだ丁寧な仕事の中で生まれる究極の札幌ラーメンを COCONO SUSUKINO でも味わっていただきたいと、限定メニューも検討中。看板メニューの「札幌味噌ラーメン」は、ベースとなる豚骨白湯を焙煎味噌タレに合わせアレンジした、他にはない、しかしながらどこか懐かしい味噌ラーメンで、札幌の伝統と進化を感じさせる一杯をお楽しみいただけます。



⑤ 札幌つけ麺 札幌ラーメン 風来堂

常に進化し続ける味と接客で多くのファンに愛される、札幌つけ麺が人気の店舗「風来堂」が、満をじて COCONO SUSUKINO に2号店を出店します。本店以外では、イベントなどを除き、食べることのできなかつた定番の「札幌ラーメン」を存分に楽しんでいただけます。

もうひとつの看板メニュー「味噌つけ麺」は、こだわりの小麦でつくる太麺と、あおりを加えた具材をブレンドした味噌味のつけ汁が見事なバランスで、一度食べたら忘れられない一杯となるでしょう。



▼1階「北海道の旬と旨い酒 ^{キタマル}北〇」

ススキノで27年余り営業している北海道の旬を満喫できる老舗居酒屋。昼は北海道の新鮮な魚貝を満喫できる定食と和の甘味を使ったデザートセット。夜は各地の漁港から直送される魚貝料理、札幌近郊で収穫された新鮮野菜など、とれたてもぎたての食材を豊富に使った北海道の旬料理が揃います。

飲み物も、北海道の地酒や氷点下の樽生ビール、本格焼酎、ワインなどこだわりのお酒をご用意。その日届いた最高の旬素材と料理人の腕で生み出す、からだに優しい美味しさは、まさしく「北の〇」。北海道の旬を味わうならぜひ一度ご来店ください。



北海道の旬と旨い酒



KITAMARU



▼地下1階「ザ ^ザ ^{ティー}TEA」

「The TEA」では、台湾出身の店主が数十種類にもなるお茶を吟味し、その上で厳選したお茶のみを使用しているため、本場台湾の味をお楽しみいただけます。また、お好みにタピオカや仙草ゼリーなどのトッピング、甘さや氷の量などを自由にカスタムできるのも楽しみ方の一つです。厳選されたお茶と自由なカスタムで、お好みの味を見つけてください。



■施設概要

施設名称 : COCONO SUSUKINO (ココノ ススキノ)

所在地 : 北海道札幌市中央区南4条西4-1-1

店舗数 : 約85店舗

営業時間 : 10:00~21:00 (B2階~2階)

11:00~23:00 (3階)

11:00~24:00 (4階)

9:00~25:00 (シネマ)

※一部店舗により異なる

代表 TEL : 011-596-0097

公式 HP : <https://cocono-susukino.jp/>

アクセス : 札幌市営地下鉄南北線「すすきの」駅出口5より直結
札幌市電「すすきの」駅徒歩1分



「COCONO SUSUKINO」外観