

## JR名古屋駅1番線企画 2026年春 『麵屋台 台湾五之神製作所』期間限定オープン！

名古屋駅開発株式会社は、JR名古屋駅1番線の線路上に店舗・イベント等での活用が可能なスペースを開発し、2023年以降ビアガーデンやラーメン店、かき氷イベントを企画・運営してきました。この度 JR 名古屋駅1番線企画第7弾として『麵屋台 台湾五之神製作所』がオープンしますのでお知らせします。

### ◇概要

店舗名：麵屋台 メンヤタイ 台湾五之神製作所 タイワンゴノカミイサクシヨ  
場所：JR名古屋駅1番線

出店期間：2026年3月12日(木)～6月21日(日) 102日間

営業時間：11:00～21:30(L.O.21:00)

席数：約60席

特徴：食バログ「ラーメン TOKYO 百名店」にも選出された海老つけ麺の名店が台湾で展開する店舗をJR名古屋駅1番線用にアレンジして登場！台湾夜市をイメージし、キャッチフレーズは「ホーム夜市」。“移動時間を旅の余白に変える”をコンセプトにホームという日常に夜市の空間を創出する期間限定の催事店舗です。



### ◇麵屋台 台湾五之神製作所のこだわり

海老の旨味を最大限に引き出し、野菜や香味素材をバランスよく重ねることで単なる海老味では終わらない複雑な深い味わいを表現するスープに仕上げました。

麺はスープによく絡むよう、太さや弾力、喉ごしまで計算して選定しています。

素材の持ち味を最大限に活かすことを大切に、日々お客様に喜んでいただける商品づくりを追求しています。

### ◇メニュー



#### ◆海老担仔麵(エビタンツォーメン) 780円

海老の旨味を最大限引き出したスープに、海老の旨味と台湾スパイスが香るミンチが癖になる本場仕立ての担仔麵。



#### ◆もつ皿台湾 780円

台湾と名古屋の融合！名古屋の皿台湾をイメージし、ピリ辛ミンチとシャキシャキもやし麺に絡み合う一杯。台湾屋台でお馴染みの生姜が効いたモツ煮がアクセント！



#### ◆麻油鶏板麵(マーヨージューバンメン) 780円

海老と台湾スパイス香る「ませぞば」に、鶏の旨味に生姜の香るスープの組み合わせ。そのまま別々に楽しむもよし、つけ麺スタイルで楽しむもよし！

## ◇サイドメニュー



◆セット魯肉飯 200円  
台湾スパイス香る甘辛だれが染み込む、  
とろける豚肉の本格魯肉飯。  
※単品での注文不可



◆台湾もつ煮 380円  
台湾屋台の定番、生姜の効いた旨み  
とろける台湾もつ煮。



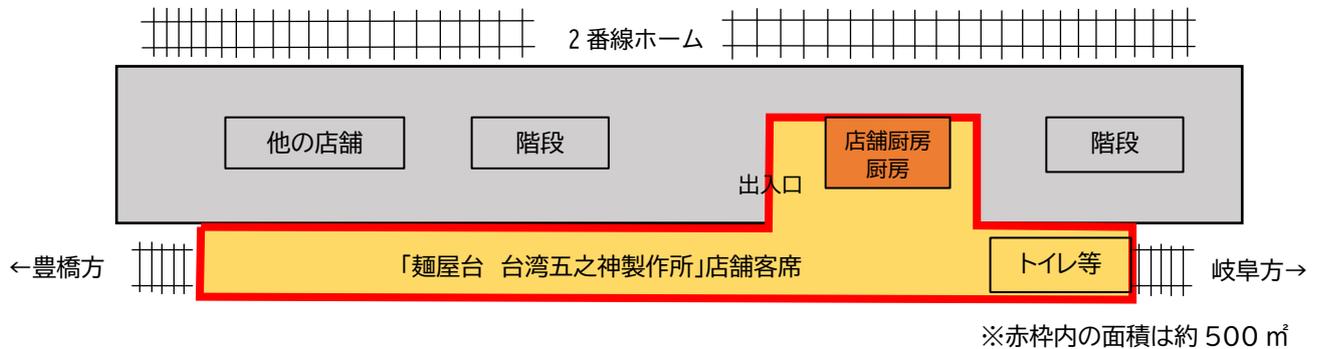
◆ダージーパイ 780円  
サクサク衣と溢れる肉汁。  
本格仕込みのダージーパイ。



◆水餃子 380円  
もちもちの皮と溢れる肉汁が特徴の  
本格手包み水餃子。豚肉の旨みが凝縮。

## ◇店舗の特徴

- ・使用されていないJR名古屋駅1番線線路上の空間と、ホームの店舗を活用したユニークな空間です。
- ・線路上に設置した約300㎡、幅約3.6m×長さ約80mの床を、客席として使用します。



施工前(2023年7月)



施工後(2023年8月)



第3弾の客席(2024年6月1日~10月31日)

- ※区画内客席での飲食をお願いいたします。
- ※営業期間、時間等は予告なく変更する場合があります。
- ※お会計は現金、交通系ICのみです。
- ※入店には、JR名古屋駅の入場券または乗車券等が必要です。交通系ICは入場券として利用できません。
- ※入場券で改札内に入場いただける時間は、発売時刻から2時間以内です。2時間を超えた場合は、超えた時間に対し2時間ごとに入場料金(おとな160円、こども80円)が必要です。
- ※入場券で入場いただいた後、払戻しはできませんので予めご了承ください。