



JR 名古屋駅 1 番線企画 2026年秋 つけめん専門店『六厘舎』期間限定オープン！

名古屋ステーション開発株式会社は、JR名古屋駅1番線の線路上に店舗・イベント等で活用できるスペースを開発し、2023年以降、ビアガーデンやラーメン店、かき氷イベントなど、さまざまな企画を展開してきました。この度、JR 名古屋駅1番線企画第8弾としてつけめん専門店『六厘舎』がオープンしますのでお知らせいたします。

◇概要

店 舗 名：六厘舎
場 所：JR 名古屋駅1番線



出店期間：2026年9月1日(火)～11月29日(日) 90日間

営業時間：10:00～22:00(L.O.21:30)

席 数：約60席

特 徴：「つけめンを文化に」を理念に掲げるつけ麺専門店。濃厚スープと極太麺の組み合わせで多くのファンを魅了し、現在の濃厚つけ麺スタイルを代表するブランドの一つとして知られています。

◇六厘舎のこだわり

六厘舎の代名詞である超濃厚スープは、厳選した食材を長時間かけて丁寧に炊き上げ、素材の旨みを余すことなく引き出した力強い味わいが特徴です。濃厚でありながら最後の一滴まで美味しく味わえる一杯を目指し、素材選びから製法まで絶えず改良を重ね、進化を続けています。

◇メニュー ※ 麺大盛+150円



◆つけめん(並) 1,080円

冷水で締めたコシのある極太麺を、超濃厚スープにくぐらせて味わう六厘舎の看板メニュー。
魚だしに柚子を加えた割りスープで、最後の一滴まで美味しくお楽しみいただけます。



◆味玉つけめん(並) 1,230円

つけめんに味付玉子をトッピングした人気メニューです。
とろりとした半熟の黄身と豊かな味わいが、超濃厚スープや極太麺と相性抜群！
黄身の食感をそのまま楽しめるよう、玉子は割らずに提供します。



◆特製つけめん(並) 1,380円

基本のつけめんに、人気の味付玉子と特製トッピングの豚ほぐしを加えた一番人気のメニューです。ほろほろにほぐした豚肉は、そのまま麺と一緒に味わうのはもちろん、スープに溶かすことで、コクと旨みの変化もお楽しみいただけます。

◇お土産

六厘舎の味をご家庭でも楽しむことができるお土産の販売も行っております。



◆お土産三食 3,000円

六厘舎の味をご家庭でもお楽しみいただける冷凍つけめん。自宅はもちろんお土産にもおすすめです！

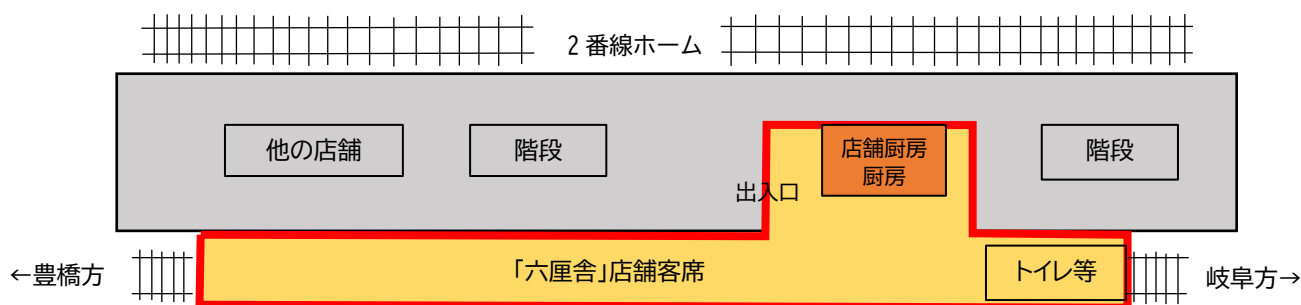


◆お土産チャーシュー 3,980円

400g×2本入りの冷凍チャーシューです。つけめんのトッピングはもちろん、おかずやおつまみとしてもお楽しみいただけます。

◇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 m²、幅約 3.6m×長さ約 80m の床を、客席として使用します。



※赤枠内の面積は約 500 m²



施工前(2023年7月)



第7弾の客席(2026年3月12日～6月21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。

◆報道関係の皆さまには、8月31日(月)9時45分(集合)から開業前の店舗の取材・撮影、メニュー等を試食いただけます。取材を希望される方は別紙の取材申込書でお申込みください。

※本リリースの画像は全てイメージです。※記載の価格は税込価格です。