

2025年10月1日
株式会社OICグループ
株式会社ソラノイロ

ミシュラン獲得ラーメン店「ソラノイロ」、銀座に本店移転 インバウンド・世界展開を見据え、旗艦店としてオープン



おいしいは、人が生きる力

OIC
GROUP



ソラノイロ
ARTISAN NOODLES

食品総合流通業として「食のテーマパーク」の実現を目指す株式会社OICグループ(オイシーグループ、以下、OICグループ)は、グループ会社の株式会社ソラノイロ(以下、ソラノイロ)が運営する、「ミシュランガイド東京」ビブグルマン獲得のラーメン店「ソラノイロ」本店を、10月3日(金)に、麴町から銀座に移転し、インバウンドや世界展開を視野に入れたフラッグシップ店(旗艦店)として新たにオープンすることを発表します。

OICグループは、「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」(以下、ロピア)を中心に、食の生産・製造、貿易、卸、小売、外食まで一貫した食品総合流通業としての強みを生かし、グループ内の多種多様なコラボレーションで、「おいしい」「たのしい」「うれしい」食体験を創出しています。

ソラノイロは、創業以来、野菜を中心としたラーメン「ベジソバ」をはじめ、女性や子ども、アレルギーを持つ方やヴィーガンの方などにも、おいしくラーメンを食べていただくための挑戦を続けてきました。また、インバウンド需要の高まりや食文化、ライフスタイルの多様化といった時代の変化に対応し、日本の食材を生かしたオリジナルラーメンの国内外への発信を強めていきます。

今後も、ご愛顧いただいているお客様をはじめ、「初来店のお客様」にも感動を届ける姿勢を大切にしながら、9月6日(土)にオープンした西葛西店を含む新規出店や海外展開を進めていきます。そして、OICグループ各社とのコラボレーションによる商品開発や新たな食体験の創出を通じて、“記憶に残る一杯”をお届けします。

■“誰もが楽しめるラーメン”へ ソラノイロの進化と挑戦

食品総合流通業を展開するOICグループに参画したソラノイロが、10月3日(金)に本店を麴町から銀座に移転し、世界展開を視野に入れたフラッグシップ店として新たにオープンします。

ソラノイロは、野菜を中心としたラーメン「ベジソバ」の開発やアレルギー・ヴィーガン対応まで、常に「新しいラーメン文化」を創造してきました。現在国内に5店舗を展開しており、インバウンドを含む多くのお客様に「食の楽しさ」を届け、これからも“誰もが楽しめるラーメン”に挑戦し続けていきます。

■そらのいろ 銀座本店について

店 舗 名：そらのいろ 銀座本店

オープン日：2025年10月3日(金)

所 在 地：東京都中央区銀座2-12-6 山崎屋ビル 1F

営 業 時 間：月火 定休日

水～日 11:00～15:00

18:00～23:00

交通アクセス：【電車でお越しの場合】

東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅11番出口より徒歩3分

都営浅草線 東銀座駅A7出口より徒歩3分



そらのいろ 銀座本店は、お酒や一品料理も揃えることで、ランチだけでなく、仕事帰りに少しお酒を飲みたい時やショッピングの後などの様々なシーンにご利用いただきやすいラーメン店です。

<ラーメンについて>

・「中華ソバ」(定番メニュー)

豚、熊本の地鶏天草大王、香味野菜、煮干しとカツオなどを使ったスープに山形県の醤油を合わせた出汁を感じる中華そばです。
また、麺はこだわりの手もみ麺を使用しています。



・「Vegan塩ソバ」(銀座本店限定)

数種類の野菜を丁寧に引き出した野菜出汁に、
まろやかな塩ダレを合わせました。
野菜の旨みと香りがじんわり広がり、
体にやさしく染み渡ります。
また、和の食材を使った「牛のラーメン」、
「抹茶のラーメン」などの新しいラーメンに挑戦していく予定です。



<一品料理について>

・「牛すじと豚ハラミのスタミナ鉄板炒め」

ニンニクの香ばしさに、シャキシャキキャベツの旨みと濃厚な味わいの豚の内臓肉が絡み合う、博多名物をオマージュした鉄板料理です。グループ会社の株式会社甲斐食産(以下、甲斐食産)より鶏むね肉などを仕入れ、鮮度が高い食材の料理を創作しています。



<空間づくりについて>

内装は、銀座ならではの居心地のよいソファのカウンター席と個室もご用意し、海外からのお客様、ご友人、会社の同僚など、グループのお客様に寛いでいただける空間づくりを目指しました。



外装は、女性のお客様にもご利用いただきやすいスタイリッシュなデザインを目指し、店舗横の壁面には、ソラノイロをシンボリックに表現した壁画を描きました。



■その他 そらのいろ 店舗について

○麴町本舗

店 舗 名 : 豚骨ラーメン そらのいろ 麴町本舗

オープン日 : 2011年6月14日(火)

所 在 地 : 東京都千代田区平河町1-3-10
ブルービル本館1B

営 業 時 間 : 平日(昼) 11:00~14:45

平日(夜) 17:00~21:30

祝日 11:00~15:00

土日 定休日

交通アクセス : 【電車でお越しの場合】

東京メトロ半蔵門線・半蔵門駅1番出口より徒歩4分



麴町本舗は、「ソラノイロ本店」(旧名称)から8月21日にリニューアルオープンしました。ふと立ち寄りたくなる、懐かしさもあり心落ち着く、豚骨ラーメンが人気のお店です。

○西葛西店

店 舗 名： 豚骨ラーメン そらのいろ 西葛西店

オープン日： 2025年9月6日(土)

所 在 地： 東京都江戸川区西葛西3-22-22

ヴィラ・ルピナス1F

営 業 時 間： 月 11:00～15:00

火 定休日

水～日 11:00～15:00

18:00～22:00

交通アクセス：【電車でお越しの場合】

東京メトロ東西線 西葛西駅より徒歩5分



西葛西店は、グループ会社の株式会社eatopia(イートピア)が運営するカジュアルステーキレストラン、「THE BIFTEKI」(ビフテキ)でも使用しているお肉を仕入れており、麴町本舗でも人気が高い「豚骨ラーメン」や西葛西店限定の「スタミナラーメン」などのメニューをご用意しています。

■ソラノイロのコメント

○代表取締役 宮崎 千尋氏

「海外のお客様に、ソラノイロのラーメンをお召し上がりいただくことによって“記憶に残る一杯”になってほしいです。“誰もが楽しめるラーメン”が強みなので、日本旅の思い出の一つにさせていただきたいです。」

○取締役 大庵 康嗣氏

「私は、創業者でもある宮崎と10年間一緒にラーメンづくりをしています。“ソラノイロ＝宮崎”というイメージが強いため、次世代に繋げていくためにも新たな顔になりたいです。また、会社のトップだけが活躍する企業ではなく、従業員が適材適所・物心両面で豊かに輝き続ける企業にしていきたいです。これからも接客もラーメンづくりも一つ一つの工程を大切に、日々、お客様に「感動していただきたい」、「笑顔になっていただきたい」という思いを込め、ラーメンとして表現していきます。」



取締役 大庵 康嗣氏

■食のエキスパートが集うOICグループとソラノイロ

OICグループは、食の生産・製造、貿易、卸、小売、外食まで一貫した「食品総合流通業」として様々なグループ会社とのグループシナジーを生かし、以下の取り組みをしてきました。

ソラノイロは、2024年に高品質な果物・野菜の販売を手がける株式会社アキダイとのコラボで、旬の桃を生かした「桃ラーメン」を販売しました。

また、2025年には、鶏肉の生産加工を行う甲斐食産の鶏ガラ・モミジ・手羽先を用いたレシピをソラノイロが考案し、惣菜の企画開発を行う「利恵産業株式会社」が製造を担った、スーパーマーケットのロピアの「鍋スープセット」、沖縄県大宜味村の農園と連携し、高品質なマンゴーを使用した「沖縄産マンゴーラーメン」、日本料理界を代表する道場六三郎氏が監修する「すっぽんラーメン」などのコラボレーションを行ってきました。（すっぽんラーメンは現在も販売中。）

今後は、世界的シェフパティシエ・鎧塚俊彦氏が手がける、「Toshi Yoroizuka」とコラボしたスイーツラーメンや、東京・銀座・人形町でオーセンティックバーを経営する「THE HAMILTON」とコラボしたバーラーメンなどに挑戦し、グループ会社同士のコラボによって生み出される新たな「食」の可能性を探していきます。

■OICグループについて

「おいしい」「たのしい」「うれしい」体験を、世界に届ける食品総合流通業を目指すOICグループは、1971年に精肉専門店として創業し、他の生鮮食品も取りそろえるスーパーマーケットに事業を拡大しました。さらに現在では、小売事業の枠を超え、生産・製造、貿易、卸、外食まで展開し、幅広い事業を通じて、「おいしい」「たのしい」「うれしい」体験を、世界に届ける「食のテーマパーク」を目指しています。日本国内のみならず、アジアで事業を拡大し、2031年度までに、売上高2兆円の実現を目標にしています。

商 号：株式会社OICグループ
本 社：神奈川県川崎市幸区南幸町2丁目9番地
設 立：1971年4月28日
代表取締役：高木 勇輔
売 上 高：5,213億円(2025年2月期)

食品スーパーマーケット・食肉専門店・外食店舗の運営、肉加工品・パン・惣菜・調味料などの製造・販売、食肉・青果物の生産・販売、生鮮品・加工食品・酒の輸出入・卸。
店 舗 数：食品スーパーマーケット「ロピア」は全国22の都道府県と台湾で計138店舗（2025年10月1日時点）。首都圏を基盤としながらも、大阪や京都などの関西エリア、さらに中部エリアでも展開し、2023年は九州エリア、東北エリアへ進出。2024年は8月に青森県、11月に北海道・静岡県、2025年には新潟県・長野県へ初出店した。

■ロピアについて

「食生活♥♥（ラブラブ）ロピア」をモットーに、ロープライスのユートピアを作ること为目标に生まれた会社です。「同じ商品ならより安く」「同じ価格ならより良いものを」がロピアのモットーで、「楽しく感動できる愛に満ち愛される」お店を目指しています。安く仕入れた商品を安く提供すること、良い商品をそろえることだけでなく、ロピアが挑むのは「高品質なものをお得に」提供するというミッションです。魅力的な商品を仕入れ、製造し、良いものをお客様にご納得いただける価格で提供できるように日々工夫を続けています。

2025年10月1日
株式会社OICグループ
株式会社ソラノイロ

■株式会社ソラノイロについて

商 号：株式会社ソラノイロ

本 社：東京都千代田区平河町1丁目3番地10 ブルービル本館1B

設 立：2011年6月14日

代 表 者：宮崎 千尋

事 業 内 容：飲食店の運営及び経営・飲食店の運営指導・メニュー開発指導・コンサルティング・店舗プロデュース(企画／設計支援)・各種研修・セミナー運営・各種講演・ラーメンの製造販売・自社商品の小売／通信販売事業