2026 年 11 月吉日

広島お好み焼
原ちゃん

青学・原晋監督が初プロデュース！
広島お好み焼「原ちゃん」11 月 20 日（金）12 時
町田にグランドオープン

株式会社原ちゃん（本店：東京都町田市）は、青山学院大学陸上競技部・原晋監督がプロデュースする広島お好み焼店「広島お好み焼 原ちゃん」を、2026 年 11 月 20 日（金）12 時に東京都町田市でグランドオープンいたします。



原監督が考える「美味しい広島お好み焼」

原監督にとって広島お好み焼は、鉄板を囲み、家族や仲間と食べてきた日常の味です。「原監督自身が美味しいと思う広島お好み焼とは何か」を原点に、次の 3 点にこだわって商品づくりを進めています。

1.　熱々を、目の前の鉄板から直接。

焼き上がったお好み焼を皿に移さず、熱々の鉄板からコテで直接食べるスタイル。焼き上がる音や香り、鉄板の熱まで含めて味わいます。

2.　麺・キャベツ・生地の一体感。

キャベツをしっかり蒸して水分と甘みを引き出し、生地・豚肉・玉子・麺・ソースを一枚にまとめ上げます。

3. 町田のまぜ製麺所にオーダーした専用の生麺。

麺は、まぜ製麺所（代表取締役：飯村 祐史氏）にご提供いただく、広島お好み焼「原ちゃん」専用の生麺です。表面は「カリッ」、中は「モチッ」。広島で育った原監督の味を、町田でつくられた麺で表現します。



町田への恩返し、「人でつながる」店づくり

町田は、青山学院大学陸上競技部の活動を通じて原監督と選手たちが長く関わり、地域の方々から多くの応援を受けてきた場所です。「原ちゃん」は、1 号店をこの町田からスタートし、町田の製麺所との商品づくりや地域の事業者との連携、地域での雇用を通じて、町田と一緒に育つ店を目指します。店舗コンセプトは「熱々を、目の前で。人でつながる広島焼。」鉄板を囲み、スタッフとお客様、お客様同士にも自然と会話が生まれる、「料理だけではなく、人でまた来たくなる店」を目指します。ランチは本格的な広島お好み焼を気軽に、ディナーはお好み焼に加えて鉄板料理や一品料理、広島にゆかりのある酒などを楽しめる店を構想しています。



【原監督コメント】

「広島で育った私にとって、お好み焼は人が集まるときの味です。家族・友人・職場の仲間など、目の前の鉄板を囲んで、熱々の一枚をご賞味ください。鉄板コミュニケーションは明日への活力が湧き出てきます。」

■店舗・会社概要

【店舗概要】

店名：広島お好み焼 原ちゃん

所在地：東京都町田市中町 1-2-3 新光中町ビル 1 階（小田急線「町田」駅 徒歩 3 分）

席数：27 席（カウンター13 席、テーブル 14 席）

グランドオープン：2026 年 11 月 20 日（金）12 時

営業時間：平日 11：30～14：30　17：00～22：00　土日祝 11：30～21：30

定休日：11 月～1 月末迄無休　2027 年 2 月から水曜定休

※営業時間は変更になる場合がございます。

【会社概要】

商号：株式会社原ちゃん（Hara-Chan Co., Ltd.）

所在地：東京都町田市中町三丁目 9 番 12 号

設立：2026 年 10 月 10 日

代表取締役：原 美穂

■プロデューサープロフィール

原 晋（はら すすむ）／青山学院大学 陸上競技部 長距離ブロック 監督

1967 年広島・三原市生まれ。2004 年から青山学院大学陸上競技部監督に就任し、2015 年の箱根駅伝ではチームを初優勝へと導いた。2026 年の箱根駅伝では、大会新記録で史上初となる同一校 2 度目の 3 連覇を達成。自身初の飲食店となる広島お好み焼「原ちゃん」をプロデュース。