

# News Release

2025 年 11 月 21 日  
京都駅ビル開発株式会社  
株式会社プラントベースドフード

## 京都拉麺小路に「UNO RAMEN-Kyoto Station-」が New Open !

～京都発、グルテンフリー&植物性 100%のヴィーガンラーメンが京都駅に登場～

京都駅ビル開発株式会社（京都市下京区、代表取締役社長 橋本 修男）が管理する京都駅ビル 10 階京都拉麺小路に、株式会社プラントベースドフード（京都市東山区、代表取締役 鵜野 友紀子）が、京都祇園に本店を構える「ぎをん豆乳ら〜めん うのゆきこ」が「UNO RAMEN -Kyoto Station-」として 2025 年 12 月 21 日（日）に新規オープンいたします。

### ■ 食の制限を気にせず楽しめる、香り高い濃厚ラーメン&デザート

「食の壁をなくし、すべての人に美味しさを」をコンセプトに掲げ、グルテンフリーかつ植物性 100%のヴィーガンラーメンを提供する京都発のブランドです。

スープは調味料（アミノ酸）無添加。グルテンフリーの醤油をベースに、たっぷりの野菜とキノコを煮込んで仕上げたクリーミーな豆乳スープ。麺は米粉と昆布を練り上げ、ツルっとした食感が特徴です。

発芽発酵玄米に炙った豆乳チーズをのせたご飯を、残ったスープに入れてリゾット風を楽しむのが UNO RAMEN のスタンダード。さらに、「豆乳パティシエ」が作るスイーツを取り揃え、食の多様化が進む現代において、“誰もが安心して楽しめる美味しさ”を京都駅から発信します。

### メニューの一例



#### 【花】らーめん 2,310 円(税込)

野菜やキノコのベジブロスにグルテンフリー醤油を合わせた、コクのある豆乳のクリーミーなスープ。国産米粉と昆布を練り込んだ自家製麺に、京水菜、ささがきごぼう、大豆ミート肉味噌など 15 種類の彩り野菜をトッピングしました。



#### RAMEN CAKE 1,500 円(税込)

見た目はラーメン、実はケーキ。グルテンフリー・ヴィーガン対応の話題沸騰間違いなしの革新的デザート。豆乳パティシエが生み出した、スイーツとラーメンの常識を覆す唯一無二の新感覚メニューです。

※メニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。

### ■ 店舗概要

名 称：UNO RAMEN-Kyoto Station-

住 所：京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 901（京都駅ビル 10 階）

営業時間：11:00～22:00（L.O.21:30）※不定休