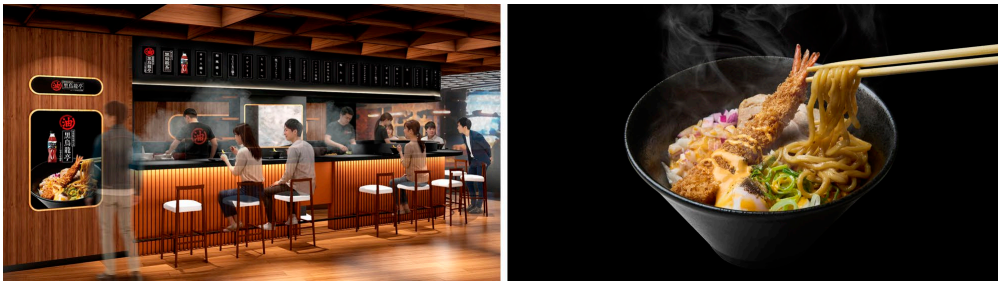


「サントリー黒烏龍茶OTPP」が「中華そば 高野」とコラボし
油そば屋「食券無双油そば 黒烏龍亭」を期間限定でオープン

- 組み合わせは250万通り以上！全24種類のトッピングを押しまくりの
“無双食券機”を設置 —
- 人気ラーメンYouTuber・SUSURUさん考案の、
おすすめトッピングコース「SUSURU盛」も公開 —
- 5月29日（金）～31日（日）まで
渋谷サクラステージ404 kitchenにてオープン —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/> に掲載しています。

サントリービバレッジ&フード株式会社は、「サントリー黒烏龍茶OTPP」と、行列が絶えない横浜の名店として知られる「中華そば 高野」とのコラボレーションのもと、油そば屋「黒烏龍亭」を2026年5月29日（金）より3日間、渋谷サクラステージ404kitchenにてオープンします。このイベントは、「マシン油そばと黒烏龍茶との相性抜群のタグをお届けしたい」という担当者の熱い思いで、実施に至りました。イベントでは、ここでしか味わえない、「中華そば 高野」監修の油そばと、口を強くサッパリさせてくれる「黒烏龍茶」がセットで楽しめます。同店では、全24種類のトッピングを30秒間押し放題で選べる“無双食券機”が設置され、ラーメンファンなら誰もが一度は夢見たことがある、好みのトッピングを思う存分盛った「食券無双油そば」を味わうことができます。また、人気ラーメンYouTuber・SUSURUさんが考案した、おすすめトッピングコース「SUSURU盛」も公開します。



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/>に掲載しています。

<「食券無双油そば 黒烏龍亭」イベント概要>

【日時】

5月29日（金）・30日（土）10：30－20：30（L.O.20：00）
5月31日（日）10：30－16：00（L.O.15：30）

【会場】

渋谷サクラステージ404kitchen

【メニュー】

“無双食券機”では、全24種類のトッピングを食券機にて30秒間「押し放題」。トッピングの組み合わせは250万通り以上。まるでビュッフェのように思いのままにオリジナルマシン油そばが楽しめます。

「食券無双油そば」&「サントリー黒烏龍茶OTPP 350ml」2,500円（税込み）

- ・オリジナル「黒烏龍茶食券キーホルダー」をプレゼントいたします。
- ・オリジナル「黒烏龍亭お盆」にて提供。油そば×黒烏龍茶の相性抜群のビジュアルをぜひお写真に収めてみてください。
- ・トッピングメニュー（抜粋）

温玉／豚バラチャーシュー／エビフライ／ニンニク背脂／トリュフ卵黄ソース／フライドガーリック／釜揚げしらす／もやしキャベツ／スパイシー揚げ玉／クリームチーズ／冷凍カットイチゴ 等



トッピングイメージ



黒烏龍茶食券キーホルダー



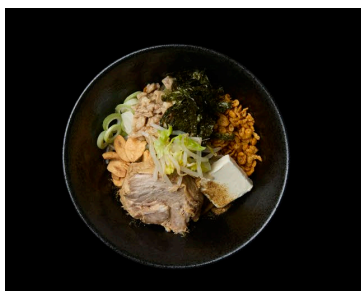
黒烏龍亭お盆デザイン

この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/> に掲載しています。

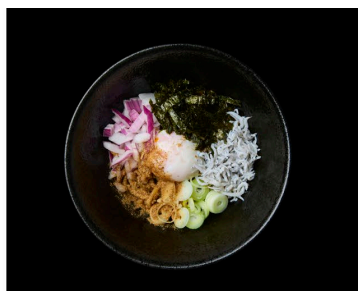
【おすすめトッピングコース】

ご自身で自由にトッピングを選ぶことも可能ですが、下記の3つのコースもご用意しております。いずれのコースも2,500円（税込み）です。

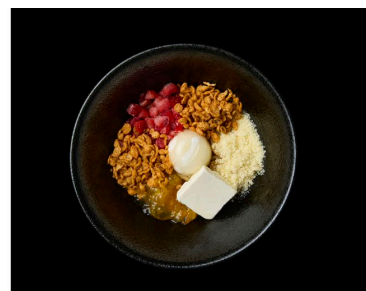
- ①SUSURU盛（SUSURUさん考案）
- ②和風盛（「中華そば 高野」監修）
- ③カオス盛（「中華そば 高野」監修）



①SUSURU盛



②和風盛



③カオス盛

この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/> に掲載しています。

【注文方法】

- ①受付にて代金をお支払いいただきます
- ②麺の量をお選びください
- ③“無双食券機”にて30秒間押し放題で、思う存分トッピングをお選びください
- ④食券を店員に渡し、お席でお待ちください
- ⑤トッピングマシマシ「食券無双油そば」と、口をサッパリさせてくれる相性抜群の「サントリー黒烏龍茶OTPP」をお楽しみください

※事前の予約等は実施しておりません。混雑具合によってはお待ちいただく場合や売り切れの場合がございます。予めご了承ください。

※お支払いは、現金、クレジットカード、各種キャッシュレス決済で承っています。

〈「黒烏龍亭」にかける想い〉

■サントリービバレッジ&フード（株）

S B F ジャパン ブランドマーケティング本部

「サントリー黒烏龍茶OTPP」ブランド担当 堀江雄太
油そば・ラーメンと黒烏龍茶の相性は抜群です。思う存分食券機を押しまくり、トッピングマシマシの油そばと、非常にサッパリした味わいの黒烏龍茶で、幸福もマシマシになっていただきたいです。「中華そば 高野」さんに監修いただいた油そばは絶品です。ぜひご賞味ください。



■「中華そば 高野」代表 高野伸伍さん

油そば×時間内食券押し放題というスタイルが初チャレンジで、想像がつかない部分もありますが、だからこそ、お客様の反応が楽しみで、何か新しいことが起こせるのではないかとワクワクしています。「サントリー黒烏龍茶」と一体となりイベントを創り上げ、お客様に「驚き」と「笑顔」を届けます。我々もその感情を共有しながら、イベントを思う存分楽しみたいです。



「中華そば 高野」各種チャンネル・アカウント

YouTube チャンネル：厨房の TAKANO さん / 中華そば 高野 - YouTube

X アカウント：https://x.com/takano2018

Instagram アカウント：https://www.instagram.com/takano_chukasoba/

■おすすめトッピングコース考案者 SUSURUさん

ずるずる、どーもー！SUSURUでーす！
高野さん渾身の油そばはそのままでも絶品
ですが、カスタムで可能性は無限大。ぜひ
食べ手の技術を試してみてください。
SUSURU盛はパンチ重視で具材を豪快
にトッピング。食べ応えのあるアレンジに
仕上げました。こってり油そばとサッパリ
した味わいの黒烏龍茶は相性抜群です！



＜「サントリー黒烏龍茶OTPP」（特定保健用食品）について＞

本商品は、脂肪の吸収を抑える“ウーロン茶重合ポリフェノール”※の働きにより、食後の血中中性脂肪の上昇を抑えるので、脂肪の多い食事をとりがちな方、血中中性脂肪が高めの方の食生活改善に役立ちます。2006年の発売以来、食事の脂肪対策トクホ飲料の中でも、定番ブランドとしてのポジションを確立しています。

※ウーロン茶ポリフェノールは、茶葉を半発酵する過程でカテキン類が結合（=重合）してできるウーロン茶特有の成分で、複数の成分の総称です。ウーロン茶重合ポリフェノールとは、これらウーロン茶ポリフェノールの中で、特に脂肪の吸収抑制効果が高い一部の成分のことを指します。

[許可表示]

食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させるので、食後の血中中性脂肪の上昇を抑えるとともに、体に脂肪がつきにくいのが特徴です。脂肪の多い食事を摂りがちな方、血中中性脂肪が高めの方、体脂肪が気になる方の食生活改善に役立ちます。

[1日当たりの摂取目安量]

脂肪の多い食事を摂りがちな方、血中中性脂肪が高めの方は、お食事の際に1回350mlを目安にお飲みください。体脂肪が気になる方は、お食事の際に1日2回（1回350ml）を目安にお飲みください。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

▼商品概要

商 品 名	容 量	希望小売 価格（税別）	梱 包
サントリー 黒烏龍茶OTPP （特定保健用食品）	350ml ペットボトル	170円	24本

▼発売地域 全 国

▼「サントリー 黒烏龍茶OTPP」ホームページ

<http://suntory.jp/kuro/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらす、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。