

栄養価の高いたまごを食べて、2022年を健康に過ごそう！ 一蘭冬の風物詩『福らん』開始！

株式会社一蘭(創業:昭和35年/本社:福岡県福岡市博多区/代表取締役社長:吉富 学)では、国内全店舗(休業中の店舗を除く)において1月14日(金)～2月3日(木)の期間限定で『福らん(半熟塩ゆでたまご)』の販売を開始いたします。また一部店舗では、お持ち帰り用(4個入り※専用パック付)としてもご購入いただけます。

小寒から節分までの期間に産み落とされたたまごは「寒たまご」と呼ばれ、古来より寒たまごを食べると無病息災や金運・財運アップにつながるといわれています。皆様に幸運が訪れて欲しいとの願いから、一蘭ではこの寒たまごを用いた半熟塩ゆでたまごを、期間限定で「福らん」と名付けております。「福らん」には幸運が“ふくら”むという意味も込められており、このイベントを通じて2022年が皆様にとって幸せな1年となるよう願っております。



福らんイメージ

■ たまごの栄養素

たんぱく質は三大栄養素の1つで、筋肉や骨、髪、皮膚などのもとになる、体に必要不可欠な栄養素です。たまごは、たんぱく質はもちろん、骨の形成と成長を促すビタミンDや、強い抗酸化作用を持つビタミンEなど、様々な栄養素がバランスよく含まれています。

■ ゆでたまごの役割

ゆでたまごは、口の中に残っている今までの味を全く無にし、次に口にする物の味を鮮烈にする効果があるともいわれています。最初に食べることで味覚がさらに研ぎ澄まされ、ラーメンの味をより鮮烈にまた奥深く味わうことができます。

■ イベント概要

名 称	福らん ※幸福の「福」に一蘭の「蘭」と「卵」をかけて、『福らん』
販 売 期 間	1月14日(金)営業開始 ～ 2月3日(木)営業終了まで ※24時間店舗は1月14日(金)10時 ～ 2月3日(木)21時まで ※最新の営業時間は公式WEBサイトからご確認ください。
価 格	・1個：130円(税込) ・持ち帰り用(4個入り、持ち帰り専用パック付)：520円(税込)
取 扱 店 舗	国内全店舗 (休業中の店舗を除く) ※一部店舗は持ち帰り用も販売 (対象店舗はイベント情報をご確認ください)
イベント情報	https://ichiran.com/event/fukuran2022.html

一蘭は「とんこつラーメンを研究し続ける会社」であり、昨日よりも今日、今日よりも明日、より美味しいラーメンを提供するべく日々研究を行っております。これからもお客様が満足してくださる“本場・本物”のとんこつラーメンをご提供できるように、しっかりと味を守りながらも、進化し続けてまいります。

【本件に関するお問い合わせ】 株式会社一蘭 広報宣伝：藏立(くらたて)

(TEL) 070-7660-1943 (E-mail) pr.jp@ichiran.com