

新ブランド【100%とんこつ不使用ラーメン専門店】ついに始動

一蘭 西新宿店～発祥の店～ 2/28(木)10時オープン

株式会社一蘭(天然とんこつラーメン専門店／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／<https://www.ichiran.com>)は、2月28日(木)午前10時より「100%とんこつ不使用ラーメン一蘭 西新宿店～発祥の店～」をオープンします。国内外80店舗、新宿エリア3店舗目となる西新宿店は、100%とんこつ不使用ラーメンの発祥の店です。

100%とんこつ不使用ラーメンは、食材として豚やアルコールを使用せず、既存の「天然とんこつラーメン」の味に並ぶか、それ以上の味になるまでお客様には提供しないと決意し、研究に研究を重ねて開発した自信作。スープは鶏をはじめ様々な食材を混ぜ合わせた一蘭独自のスープで、コクと深みのある味わいに仕上げました。チャーシューの代わりとして煮込んだ牛バラ肉を用い、ふわふわとさせた食感が特徴です。本商品は、諸事情によりとんこつラーメンを食べることができない方々はもちろん、一蘭のラーメンを愛してくださるファンの皆様にも満足いただけます。「100%とんこつ不使用ラーメン」と「天然とんこつラーメン」をぜひ食べくらべ、その違いをご堪能ください。



100%とんこつ不使用ラーメン専門店ロゴ



100%とんこつ不使用ラーメン



西新宿店 店舗外観イメージ

100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 西新宿店～発祥の店～

(オープン日)2019年2月28日(木)10時～
(住所)東京都新宿区西新宿7丁目10-18
小滝橋パシフィカビル1F
(席数)30席
(営業時間)24時間
(アクセス)JR新宿駅西口より徒歩5分
西武新宿駅より徒歩4分

【リリースに関するお問い合わせ・取材のご依頼は以下までご連絡ください】

株式会社一蘭 広報担当 柴山(しばやま)・藏立(くらたて)

TEL : 03-5957-5740 / MAIL : pr.jp@ichiran.com