



2019年 3月 吉日

いつもの料理、手軽にプロのアクセント！ 世界中の唐辛子から厳選「赤い秘伝の粉」4月1日（月）発売！

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、2019年4月1日（月）より国内の全店舗で、化粧缶入りの『一蘭特製 赤い秘伝の粉』を販売いたします。世界中の唐辛子から良質なものを厳選して作り上げた、一蘭特製の辛味調味料です。おみやげ商品の一蘭ラーメンはもちろん、様々なお料理にご利用いただけます。

◆商品概要

商品名	一蘭特製 赤い秘伝の粉
内容量	14g
価格	800円（税込）
発売日	4月1日（月）午前11時
販売場所	日本国内の一蘭全店舗



◆商品特性

世界中の唐辛子から良質なものを厳選して作り上げた、一蘭特製の辛味調味料です。

口当たりが最も良い粒の細かさ、旨味や辛さをしっかりと感じられるキレ。

0.01gまでこだわり、絶妙なバランスに仕上げました。

素材の味を引き立て、料理に程よいアクセントを与えるよう配合しております。

おみやげ商品の一蘭ラーメンはもちろん、ほかの麺料理や炒め物、煮物など様々なお料理にご利用いただけます。

控えめな辛さが良い方は少量、辛いものがお好きの方はたっぷりかけてお楽しみください。

◆開発秘話

ラーメンの中央に浮かぶ「赤い秘伝のたれ」を持ち帰りたい、友人にプレゼントしたい、というお声を以前より多数頂戴しておりました。しかし、こちらの「秘伝のたれ」は門外不出であり、社内では代表を含め4人しかレシピは知らず、一切販売もしておりません。そうした中、少しでもお客様のご期待に添えないかという想いから、「赤い秘伝のたれ」の辛さを表現したおみやげ商品の開発を始めました。いつも御観覧にしてくださるお客様にも納得していただける味になるよう、試行錯誤を繰り返すこと5年以上。味のこだわりはもちろん、ご家庭での使いやすさなどを考え、「赤い秘伝の粉」として新たなおみやげ商品が誕生いたしました。

一蘭は「とんこつラーメンを世界一研究する会社」です。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べく日々研究を行っております。「とんこつラーメンを世界一研究する会社」として恥じぬよう、開発は妥協をせず、味・品質に納得した商品だけを世に送り出しております。これからもお客様がご満足くださる“本場・本物”的とんこつラーメンをお届けできるよう、現状に満足せず、味・サービスの向上に努めてまいります。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社一蘭 広報・宣伝 佐々木

(TEL)092-332-2830 (E-mail)pr.jp@ichiran.com