

2019年 5月 27日

2019年夏、関西初上陸！

100%とんこつ不使用ラーメン専門店『一蘭 なんば御堂筋店』

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、豚を一切使用しない「100%とんこつ不使用ラーメン」を提供する専門店の2号店として『一蘭 なんば御堂筋店』を2019年夏にオープンいたします。



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

「100%とんこつ不使用ラーメン専門店」は、東京・西新宿店に次いで2店舗目。1号店には、連日多くのお客様にお越しいただいております。「ほかの地域にも出店してほしい」というご要望にお応えし、今回大阪に出店する運びとなりました。なんばエリアは、日本国内はもちろん、海外からも多くの方が来訪するアクセス抜群の地域のため、多くの方に楽しんでいただくことを期待しております。100%とんこつ不使用ラーメンは、原材料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。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皆様にもご満足いただけるラーメンです。

100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 なんば御堂筋店

【2019年夏オープン予定】

(住所) 大阪府大阪市中央区心斎橋筋2丁目4-2
グルカシティビル2F

(席数) 25席

(営業時間) 9:00~23:00

(アクセス)

- ・地下鉄御堂筋線「なんば駅(14番出口)」より徒歩3分
- ・南海本線「なんば駅」より徒歩5分

※オープンに先駆け、プレス向けの内覧会を開催する予定です。

詳細につきましては整い次第、改めてご案内を配信させていただきます。

【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 佐々木 (070-7661-1050) 坂根 (080-8371-0768)

TEL : 092-332-2830 / MAIL : pr.jp@ichiran.com