

味集中カウンターを現地で限りなく再現！ シンガポール高島屋で「一蘭の名物おみやげ」が楽しめる！

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10月3日(木)～20日(日)までの18日間、シンガポール高島屋で名物おみやげ商品をご提供いたします！催事場では期間中、一蘭のおなじみの「味集中カウンター」が登場し、本場のとんこつラーメンの味をその場で心行くまで味わっていただけます。シンガポールで一蘭を提供するのは今回が初。米国でしか味わえないおみやげ用の一蘭ラーメンを、シンガポールでもお楽しみいただけます。以前よりシンガポールの皆様から一蘭を食べてみたいという熱いお声を多くいただいております。今回そのご要望にお応えして、一蘭の名物おみやげを味集中カウンターで特別体験できるコーナーを設けました。”とんこつラーメンを世界一研究する会社”が開発したとんこつ本来の美味しさと味の厚みを感じる本格派ラーメンを、是非一度ご賞味ください。

シンガポール高島屋催事イベント

- 催事期間 : 2019年10月3日(木)～10月20日(日)
※計18日間
- 催事場所 : シンガポール高島屋地下2F
- 所在地 : 391 Orchard Road, SINGAPORE
238873
- 席数 : 8席（味集中カウンター）
- 催事営業時間 : 平日10:00～21:30
土日10:00～22:00
- 催事内容 : ラーメンご提供、おみやげ商品販売



多様な食文化を育むシンガポールでイベント出店する理由

日本の一蘭では日本人だけでなく、海外のお客様も非常に多くご来店くださっております。自国でも一蘭の味をご家庭で楽しめるように、おみやげ商品を多くの方がお求めになります。そんな皆様から、「海外でも一蘭の味を楽しみたい」「一蘭を食べたことがないので、食べてみたい」と出店のご要望が相次いでおります。特にシンガポールは、その中でも非常に多くのお声をいただいている国の一つです。多様性に富んだシンガポールでは食文化が急速に発展し、日本食の認知も進んでまいりました。そのような土地で、『日本の食文化を代表するラーメン』を是非シンガポールの皆様にも体験していただきたいと思い、今回イベントへの出店を決意いたしました。現地には日本の職人が出向き、一つひとつ心を込めてラーメンをお作りします。日本式のおもてなしをどうぞご堪能ください。



※ご提供商品イメージ

一蘭の名物おみやげを味集中カウンターで 特別体験できるコーナーを設けました！

ご提供商品

- 商品名 : 一蘭とんこつラーメン ※一日700杯限定
- 提供方法 : おみやげ商品（一蘭とんこつラーメン）
1食を調理してご提供
- 販売価格 : 12\$（税込）
- トッピング : 青ねぎ、きくらげ、赤い秘伝の粉 少々

※一蘭の店舗でご提供しているラーメンとは異なります。
※麺とスープは別々になっておりません。
※麺のかたさや味の濃さなどは選べません。

おみやげ商品

一蘭とんこつラーメン ※一日200箱限定販売

一蘭特製 赤い秘伝の粉付3食入り

販売価格：35\$（税込）

とんこつラーメンを長年に渡り研究を続けてきた専属職人が、米国限定のおみやげ商品として世に送り出す逸品。厳選した食材、独自の技術により、スープ・麺・赤い秘伝の粉の3つのハーモニーが完成。とんこつ特有の臭みを抑え、奥深いコクと濃厚かつ上品な味わいのとんこつスープに小麦の香り豊かな麺、辛みと旨味が凝縮された赤い秘伝の粉が絡み合う。香り、旨味、辛みのバランスが取れた極上の味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。

日本文化を知っていただくため
特別準備したノベルティ
『一蘭特製てめぐい』プレゼント♪
※一蘭とんこつラーメン（35\$）
ご購入の先着100名様限定



一蘭特製 赤い秘伝の粉14g

販売価格：16\$（税込）

単なる一味ではございません。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。幾度も配合・微調整を繰り返し、独自の技術により絶妙なバランスに仕上げました。



天然とんこつラーメン専門店「一蘭」とは？

天然とんこつラーメン専門店『一蘭』は、「とんこつラーメンを世界一研究する会社」です。一杯の味をより深く極め、本物のとんこつラーメンを追求するために、メニューを多様化せず、とんこつラーメン一本に絞ってまいります。一杯のラーメンに携わる専属職人は40人以上。お客様により美味しく安心してお召し上がりいただくために、安全で上質な食材にこだわり、熟練職人による製法にこだわり、常に本物の美味しさを追求し続けております。

一蘭では、全世界の店舗において同じ美味しさをご提供するため、全て直営店としての運営を徹底しております。これからも一蘭が追求する“本場・本物”の味を、世界中の皆様にご堪能いただきたいと考えております。



味集中カウンター

周りが一切気にならないため味覚が研ぎ澄まされ、ラーメンの美味しさをより深く味わっていただけます。

味集中システムは周りを気にせずにラーメンを召し上がっていただけることから多くのお客様から好評で、特に女性のお客様から大変喜ばれております。またこのシステムがあることで有名人や著名人の方も数多くご来店くださっています。今回はこの「味集中カウンター」を限りなく再現。一蘭こだわりの味を通常の店舗と同じ環境で、思う存分体験していただけます。



【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 蔵立（くらたて）

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