



2019年11月1日

「一蘭ラーメンちぢれ麺 福岡限定」がリニューアル！ 福岡のおみやげにピッタリなデザインになりました！

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11月初旬より、『一蘭ラーメンちぢれ麺 福岡限定』のデザインをリニューアルいたします。

新パッケージに描かれているのはとんこつラーメンのほか、福岡タワーやヤフオクドーム、一蘭の特徴であるオーダー用紙や、提灯が印象的な本社ビルなど。福岡の魅力をたっぷり感じていただけるご当地らしいデザインに生まれ変わりました。福岡旅行の想い出に、福岡県外にお住まいの方へのおみやげに、是非ご活用ください。

◆商品概要

商品名	一蘭ラーメンちぢれ麺 福岡限定 一蘭特製 赤い秘伝の粉付
内容量	5食入り
価格	2,000円（税込）
切替日	11月初旬より、順次切り替え ※旧デザインが販売終了次第、切替いたします。
販売場所	福岡県内の一蘭全店舗ほか ※福岡県内ののみの限定販売です。 通販は行っておりません。



◆商品特性

舌の肥えた福岡の方にも喜んでいただける味わいのため、ご家庭で手軽に納得の味をお楽しみいただけます。

【麺】

スープとの相性を第一に考え、美味しさを最優先に研究を行ってまいりました。大変希少で高価な「粉」を黄金比で配合しております。芳醇な香りとモチモチとした食感にこだわり、味最優先を貫きました。

【スープ】

とんこつ特有の臭みを抑え、美味しさだけを引き出したスープです。これまで培ってきた独自の技術と長年の研究により、濃厚かつ洗練されたとんこつスープの開発に成功いたしました。

【赤い秘伝の粉】

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、絶妙なバランスに仕上げました。

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る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・宣传 坂根 (TEL) 092-332-2830 (E-mail) pr.jp@ichiran.com