



2019年12月26日

**ついに北海道初進出! 一蘭 札幌すすきの店
2020年1月23日(木)朝10時オープン!
1月15日・16日にはオープンに先駆けプレス向け内覧会を実施**

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、国内外85店舗目で、北海道初出店となる「一蘭 札幌すすきの店」を**2020年1月23日(木)朝10時にオープン**いたします。出店地域は、北海道の玄関口・札幌にある繁華街「すすきの」。店舗は複合商業施設「ノルベサ」の1階に位置し、すすきの駅より徒歩2分とアクセス抜群です。

オープンに先立ち、**1月15日(水)と16日(木)**に、**プレス向け内覧会・試食会**を開催します。皆様のご参加をお待ちしております。



天然とんこつラーメン(創業以来)



味集中カウンター

北海道初進出の経緯

かねてより、お客様から北海道への出店のご要望を大変多くいただきました。関東より北に店舗がないため新たな挑戦とはなりましたが、そのようなありがたい声にお応えすべく準備を重ね、ようやく出店できる運びとなりました。札幌エリアは、道内はもちろん国内外問わず多くの方が訪れる場所のため、多くの皆様に本場・本物のとんこつラーメンを味わっていただけると考えております。また、一蘭はメニューを「天然とんこつラーメン」一本に絞りこんでおり、40人以上の専属職人が、日夜ひたすらとんこつラーメンの研究を行っております。そのため、ラーメンの種類が多く、様々な味をご存知の北海道の皆様にもご満足いただけると思います。北海道の皆様のご期待に添えるよう、長く愛される店舗を目指し、従業員一丸となって美味しいラーメンを届けてまいります。

店内の雰囲気

北海道に初進出するにあたり、一蘭独自のシステムはもちろん、博多の雰囲気を感じていただきたいと考え、屋台や夜店をイメージした内装を施しました。趣向を凝らした店内で、美味しいラーメンに舌鼓を打しながら、味集中カウンターや替玉注文システムなどの一蘭の文化、本場の博多の文化を感じていただければ幸いです。



一蘭の5つの元祖

■赤い秘伝のたれ

独自にブレンドした唐辛子を基本に30数種類の材料を調合し、何昼夜も寝かせ熟成させております。そうすることで、単なる辛さだけではなく様々な旨味が口の中に広がり、より一層ラーメンが奥深い味になります。「赤い秘伝のたれ」は一蘭が発祥です。国内外で、赤いたれをどんぶりの真ん中に浮かばせたラーメンをよく見かけますが、これは一蘭が元祖です。



■臭みのないとんこつスープ

一蘭のとんこつスープは、100%豚の骨から抽出した天然とんこつスープです。単に豚の骨を煮出しただけでは臭みが出てしまいます。一蘭では、高度な技術を要する特殊製法で、余分なアクを時間をかけて丁寧に取り除いています。そうすることで、とんこつの旨味をそのまま残し、全く臭みのないとんこつスープをつくり出すことができています。



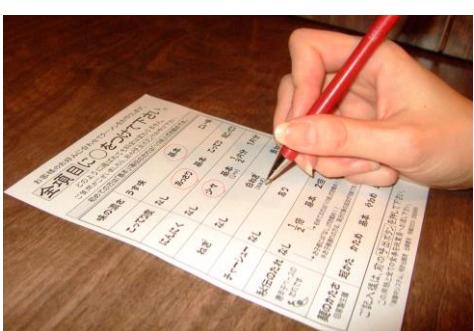
■味集中カウンター

一蘭の味へのこだわりを惜しみなくご堪能いただけるお食事環境が、特許を取得している「味集中カウンター」です。目の前と隣席を仕切り、1席1席が半個室になっていることで、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』へのこだわりはもちろん『味わうこと』へのこだわりもどうぞお楽しみください。



■オーダー用紙

7項目それぞれから好みを選び、お客様こだわりの一杯をご提供。オーダー用紙で好みが選べるので、何通りもの美味しさが楽しめます。食通のお客様の微妙な味覚の違いにお応えできるシステムです。



■替玉注文システム

替玉を注文する際は、替玉プレートをテーブル奥のボタンの上に乗せるだけです。チャルメラが鳴り、従業員が替玉プレートを取りに参ります。声をださずに注文ができるので、女性のお客様には特に喜ばれております。

～替玉とは？～

替玉はスープを残して麺だけをおかわりする博多独自の文化で、男女関係なく注文します。一杯目と異なるかたさの麺を選ぶと、また違った味わいを楽しめます。





お品書き

■天然とんこつラーメン（創業以来）980円（税込）

臭みが全くないとんこつスープに、一蘭特製生麺と、唐辛子を基本に30種類以上の材料を調合し熟成させた「赤い秘伝のたれ」が絡み、深い味わいを醸し出します。現在では博多ラーメンの定番スタイルとなった、ラーメンの真ん中に赤いたれを浮かべる手法は一蘭が元祖です。天然コラーゲンがたっぷりと含まれる上、世界初「トランス脂肪酸ゼロ」の体にも優しいラーメンです。



■煮込み焼豚皿 490円（税込）

上質なロースを選定し、丁寧に火加減を微調整しながら、細部まで味が染み渡るようじっくりと煮込みました。素材本来の美味しさを感じていただけるよう、焼豚ではなく調味料を燻製しました。福岡県産の醤油をベースに、燻製した調味料を合わせた甘辛いたれは、さりげない香ばしさを加え焼豚との相性は抜群です。ラーメンにはもちろん、ごはんやビールのお供にも最適な逸品です。



店舗概要



一蘭 札幌すすきの店

- オープン日：2020年 1月23日(木) 朝10時
- 住所：北海道札幌市中央区南3条西5丁目1-1 ノルベサ1F
- 席数：43席（味集中カウンター）
- 営業時間：10:00～翌4:00
- アクセス：
 - ・地下鉄南北線「すすきの駅（2番出口）」より徒歩2分
 - ・地下鉄東豊線「豊水すすきの駅」より徒歩4分
 - ・地下鉄東西線「大通駅」より徒歩7分

天然とんこつラーメン専門店 一蘭 札幌すすきの店 【プレス向け内覧会 概要】

- 日時：① 1月 15日(水) 11:00～13:00 (受付10:45～) 〈午前の部〉
 ② 1月 15日(水) 15:00～17:00 (受付14:45～) 〈午後の部〉
 ③ 1月 16日(木) 11:00～13:00 (受付10:45～) 〈午前の部〉
 ④ 1月 16日(木) 15:00～17:00 (受付14:45～) 〈午後の部〉

※ご参加者数により、時間変更を個別にご相談させていただく場合もございます。

※内覧会に関する情報解禁日は、誠に勝手ながら1月16日(木)17:00とさせていただきます。



天然とんこつラーメン専門店 一蘭 札幌すすきの店 【プレス向け内覧会 概要】

■場所：一蘭 札幌すすきの店（北海道札幌市中央区南3条西5丁目1-1 ノルベサ1F）

※店舗専用駐車場はございませんので、公共交通機関でのご来店をおすすめいたします。

■内容：ご試食、商材撮影、外観・内観撮影、店長インタビュー、質疑応答など

※内覧会へのご参加には、お申込みが必要です。当日の急なご参加はご遠慮いただいております。

※お申込みは、1月9日(木)13:00までに以下のGoogleフォームに回答。

または、本紙申込書にご記入の上、メールかFAXにてご返信くださいませ。

※お申込みいただいた代表者の方に個別にてご連絡いたします。

万が一ご連絡がない場合はお問合せください。

※写真撮影などについてご要望がございましたら、別途ご連絡ください。

プレス向け内覧会申込みフォームURL

<https://forms.gle/81giYpBH XuUPMpJ96>



プレス向け内覧会申込み用紙

返信先：株式会社一蘭 広報担当 佐々木・葛城(かつらぎ) 宛

メールアドレス：pr.jp@ichiran.com / FAX : 092-282-1311

出欠 <input type="checkbox"/> をお付けください	1/ 15(水) … ①午前の部 ・ ②午後の部		不参加
	1/ 16(木) … ①午前の部 ・ ②午後の部		
貴社名			
ご代表者	部署・お役職	ご芳名	
ご参加者	部署・お役職	ご芳名	
	部署・お役職	ご芳名	
ご住所	〒		
お電話番号	— —		
当日のご連絡先 (携帯電話)	— — (ご芳名)		
E-mail			

【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） 葛城（070-7661-0939）

TEL : 092-263-5080 / MAIL : pr.jp@ichiran.com