

2020年2月18日(火)

味集中カウンターを現地で限りなく再現！ マレーシアで「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3月13日(金)～3月22日(日)の10日間、クアラルンプール伊勢丹 KLCCで名物おみやげ商品「一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用」を調理してご提供いたします。こちらで提供するラーメンは、一蘭が開発に20年の時間を費やした、豚は一切使わない「100%とんこつ不使用ラーメン」のおみやげ商品です。期間中、一蘭のおなじみの「味集中カウンター」が登場し、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。マレーシアで一蘭を提供するのは今回が初。日本でしか味わえない味をマレーシアでもお楽しみいただけます。以前よりマレーシアでは、『一蘭を食べてみたいが、諸事情で豚が食べられない』という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、一蘭のおみやげ商品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。とんこつを使わずに作った重厚感のあるスープを、是非一度ご賞味ください。なお、通常のとんこつラーメンのおみやげ商品も販売いたします。味の違いもぜひお試しください。

クアラルンプール伊勢丹 KLCC 催事イベントについて

- 催事期間 : 2020年3月13日(金)～3月22日(日)
※計10日間限定
- 催事場所 : クアラルンプール伊勢丹 KLCC LGF
(地下1F)
- 席数 : 6席（味集中カウンター）
※スタンディング席のご用意もあります
- 催事営業時間 : 11:00～20:00
(伊勢丹営業時間 : 10:00～22:00)
- 催事内容 : ラーメンご提供、おみやげ商品販売



多民族国家マレーシア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。特にマレーシアは、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。グルメ王国と言われるマレーシアでは、近年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』を是非マレーシアの皆様にも体験していただきたいと思います。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 : 一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用
※一日500杯限定
- 提供方法 : おみやげ商品（一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用）1食を調理してご提供
- 販売価格 : RM22.00（約580円）
- 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。
※味集中カウンターをご利用の方はお1人様につき1杯のご注文をお願いいたします。

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り込んでおります。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。



「100%とんこつ不使用ラーメン」誕生秘話

ラーメンには、醤油、塩、味噌などの『味』だけでなく、鶏ガラや魚介系など『スープ』の種類も多種多様です。一蘭の職人は、どのような種類の麺やスープでも作ることができる、知識と技術を兼ね備えております。

すべては「とんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ます」ために、研究を続けてまいりました。

その研究を続けていく中、とんこつを一切使わずとも重厚感のあるスープを作ることに成功いたしました。

一方で「一蘭のラーメンに懸けるこだわりは気になるが、豚が苦手なので食べられない」と残念に思ってくださるお客様の声が店舗にも届いておりました。

それを受けて職人達は、元々とんこつラーメンを愛してくださる方だけでなく、もっと幅広い多くの方に一蘭のこだわりを感じていただきたいとの想いを一層強く抱くようになりました。

そこから、研究の中で生まれたとんこつを使わない重厚感のあるスープを、よりお客様にご満足いただける一蘭らしいものにするべく、更なる改良がスタートいたしました。

そして、20年以上もの年月をかけ、ようやくこの度、天然とんこつラーメンに劣らない「100%とんこつ不使用ラーメン」をご提供できるまでに至りました。

美味しさに懸ける情熱と長年の研究が生み出した一蘭の至高の一杯を、ぜひ心ゆくまで味わってみてください。

100%とんこつ不使用ラーメン



100%とんこつ不使用ラーメン取扱い店舗

■ 西新宿店～発祥の店～

住所：〒160-0023
東京都新宿区西新宿7丁目10-18
小滝橋パシフィカビル1F
TEL：03-5386-1221
営業時間：24時間

■ なんば御堂筋店

住所：〒542-0085
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
TEL：06-6211-2601
営業時間：9:00～23:00



西新宿店～発祥の店～

※ハラル認証を受けたチキンやビーフは使用しておりません。
※ムスリム向けに特化した商品ではございません。

販売商品

一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用(5食入) No Pork ICHIRAN Ramen ※一日50箱限定販売

販売価格：RM110.00 (約2,900円)

“とんこつラーメンを世界一研究する会社”として、豚を一切使用せず、とんこつの旨味と風味を感じるおみやげ商品を開発いたしました。一蘭が開発した博多ならではの細麺は、日本中のどの麺にも勝るとも劣らない麺でコシに優れ、つるみがあり、のど越しが良く風味豊かな逸品です。スープは豚を一切使わずに、とんこつを連想させる厚みと深みのある本格派です。様々な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も是非ご堪能ください。豚を一切使わずに、一蘭の商品をご愛顧くださったお客様も納得いただける本格派の味わいです。



一蘭ラーメン 博多細麺ストレート(5食入) 一蘭特製 赤い秘伝の粉付 ※一日50箱限定販売

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、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。



一蘭特製 赤い秘伝の粉 (缶入り)

販売価格：RM43.00 (約1,133円)

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。



おみやげ購入者特典『一蘭特製てぬぐい』

期間中、おみやげ商品（一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用ラーメンもしくは博多細麺ストレート）ご購入の先着50名様/日にノベルティをプレゼント。
一蘭のロゴに加えて、開催地であるマレーシアや西暦2020の文字を入れた本催事限定のノベルティです。



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い、納得した商品だけを世に送り出しております。いつもご愛顧くださるお客様のおかげで、2020年に創業60周年を迎えました。これからお客様がご満足くださる“本場・本物”の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。

【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