



2020年4月14日

「一蘭ラーメン 釜だれとんこつ」5食入が登場！ 一蘭公式通販などで限定販売！

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4月15日（水）より、おみやげ商品『一蘭ラーメン 釜だれとんこつ（5食入）』を発売いたします。

通販限定で復刻した2食入が好評だったため、5食入が新たに仲間入りしました。【一蘭公式通販】及び、釜だれとんこつラーメンをご提供中の【天神西通り店】での限定販売です。釜煮込み焼豚を作る際に出る煮汁から、専属職人が長い年月をかけ完成させた『釜だれ』。その濃厚な香りと深みをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

◆商品概要

商品名	一蘭ラーメン 釜だれとんこつ 一蘭特製 赤い秘伝の粉付（5食入）
内容量	博多細麺（ストレート）×5、スープ×5、赤い秘伝の粉×5
価格	2,000円（税込）
発売日時	2020年4月15日（水）午前11時～
販売場所	・一蘭公式通販サイト（ http://ichiranstore.com/ ） ・天神西通り店
備考	2食入/900円（税込）は、公式通販にて現在販売中 ※4月15日（水）より天神西通り店でも販売開始

◆商品特性

【麺】

経験豊かな麺職人が特別に配合した希少な小麦粉を使用し、コシやつみ感を味わえる麺に仕上げました。一蘭独自の配合により茹で湯のにごりが抑えられ、スープの味をより堪能できるのが特長です。

【スープ】

釜だれの濃厚な香りと深みあるコクを表現するため、改良を重ねてまいりました。口に入れた瞬間、旨味と深みをしっかり感じていただけるスープです。

【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・宣伝 月川 （TEL）070-7662-6562 （E-mail）pr.jp@ichiran.com