

2020年 4月 15日

一蘭初の平打ち細麺、『艶麺』誕生！

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27日（月）より、全国の一蘭店舗および公式通販にて、おみやげ商品の新シリーズ「艶麺」を発売いたします。

麺の美味しさを存分に楽しめる本商品は一蘭初となる特製平打ち麺であり、「艶麺」と名付けました。付属のたれは「生姜香る特製辛味だれ」「柑橘香る再仕込み醤油だれ」の2種類展開。パッケージには、召し上がった方に幸福が訪れるよう願いをこめて、縁起物の象徴である「扇(繁栄)」「波(平穏泰安)」をデザインしております。定番の「一蘭ラーメン」に続く新シリーズとして、通年販売いたします。

本来は5月発売の予定でしたが、外出自粛の中、「一刻でも早く、ご自宅で手軽に美味しいものを召し上がっていけるように」との想いから、時期を前倒しして販売開始いたします。

◆商品概要

商品名	艶麺（読み：つやめん）
シリーズ種類	・艶麺 生姜香る特製辛味だれ ・艶麺 柑橘香る再仕込み醤油だれ
発売日	2020年 4月 27日（月） 11:00
価格	各650円（2食入り） ※税込
内容量	・艶麺 生姜香る特製辛味だれ（艶麺×2、たれ×2） ・艶麺 柑橘香る再仕込み醤油だれ（艶麺×2、たれ×2）
販売場所	・日本国内の一蘭全店舗 ・一蘭公式通販（ https://www.ichiranstore.com/ ） ・小売店など

◆艶麺の開発秘話

一蘭の職人は日々様々な分野において研究を行っております。それはすべて「とんこつラーメンの美味しさを追求するため」です。多種多様な麺やスープを作ることができる知識と技術を持っている職人は、ある日の研究中に乾麺でありながら生麺の様にしつととした滑らかな麺を作り上げました。その麺は小麦の甘さや香りが際立つため、「麺が主役の商品にしたい」と職人は感じました。商品化に向け更なる検証と開発を繰り返し、ついに一蘭初の平打ち細麺となる『艶麺』が完成しました。



※商品パッケージ



艶麺

なめらかながらコシのある食感で、噛めば噛むほど小麦の旨味を感じる平打ち細麺です。
しっとりとした光沢が美しい「艶麺」は、なめらかな口当たりと
のど越しの良さが特長です。
嬉しいことがあった日や自分へのご褒美として、食卓を華や
かに飾ってくれます。

◆シリーズラインナップ（2種）

艶麺 生姜香る特製辛味だれ

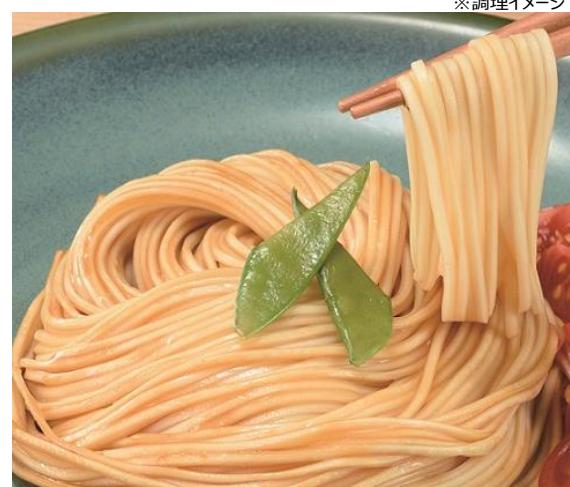
辛さに抑揚をつけるため、粒の異なる唐辛子をブレンド。生姜を加えることで、辛さだけでなく風味や旨味も楽しめます。
まろやかで心地良い刺激を堪能できる辛味だれです。



※調理イメージ

艶麺 柑橘香る再仕込み醤油だれ

濃口醤油と比べて2倍の原料と期間を要する「再仕込み醤油」は深い味わいが特長。「かぼす」「だいだい」を加え、柑橘の爽やかさも楽しめる醤油だれに仕上げました。
醤油のコク深さと、果汁の香りが口いっぱいに広がります。



※調理イメージ

一蘭は昨日よりも今日、今日よりも明日、より美味しいもの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。これからもお客様にご満足いただける味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は、以下までご連絡ください】

株式会社一蘭 広報担当

坂根（080-8371-0768）・葛城（070-7661-0939） MAIL : pr.jp@ichiran.com

※試食品をご希望の場合は、メールにてご連絡くださいませ。