

◆NEWS RELEASE◆

2020年 7月 28日

感染予防対策を徹底&追加牛弥郎と小ごはんをサービス 一蘭の「100%とんこつ不使用ラーメン専門店」が営業再開

株式会社一蘭(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)では、7月30日(木)より、「100%とんこつ不使用ラーメン専門店」全2店舗の営業を再開いたします。新型コロナウイルス感染拡大防止策として最少人数の従業員で製造にあっておりましたが、この度ようやく、食材を安定供給できる準備が整いました。お客様に安心してお食事いただけるよう、衛生管理を徹底し、様々な感染予防対策(詳細は後述)を実施いたします。また、営業再開を楽しみにしていただき、自粛期間中も応援してくださった皆様に感謝の気持ちを込め、ご来店のお客様全員に「追加牛弥郎」と「小ごはん」をご提供いたします。感染症への不安を抱きつつも外出を余儀なくされている方々に、少しの間でも安心して外食を楽しんでいただけますと幸いです。

◆店舗概要 (7月30日より営業再開)

100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 西新宿店

- 住所 : 東京都新宿区西新宿7丁目10-18,1F
- 席数 : 30席
- 営業 : 11:00~21:00

100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 なんば御堂筋店

- 住所 : 大阪府大阪市中央区心斎橋筋2丁目4-2,2F
- 席数 : 25席
- 営業 : 日~木、祝9:00~翌1:00/金、土、祝前日9:00~翌3:00

※当面の間、11:00~23:00に営業短縮



◆企画概要

内容：追加牛弥郎 (特別サイズ)・小ごはんをサービス

期間：7月30日(木)~ ※数量限定

対象：西新宿店・なんば御堂筋店にご来店し

ラーメンをご注文されたお客様

◆商品概要

100%とんこつ不使用ラーメン

豚を使用していないと思えないほど、天然とんこつスープと遜色ない深みや奥行きを堪能できます。原材料に豚やアルコールは一切使用しておりません。職人が長年にわたり、スープだけでなく麺や赤い秘伝のたれ、ねぎなどのバランスを考え、ようやく納得する味にたどり着きました。味覚が優れた一蘭のお客様にもご満足いただける味に仕上がっております。とんこつラーメンをひたむきに研究してきた一蘭だからこそ、この味を表現することができました。

牛弥郎 (ぎゅうやろ)

100%とんこつ不使用ラーメンには、チャーシューではなく「牛弥郎」を乗せて提供いたします。

「牛弥郎」は、牛バラを特殊な製法で煮込んだふわふわとした食感が特徴で、とんこつ不使用ラーメンとの調和を考えた味いに仕上げしております。



100%とんこつ不使用ラーメン

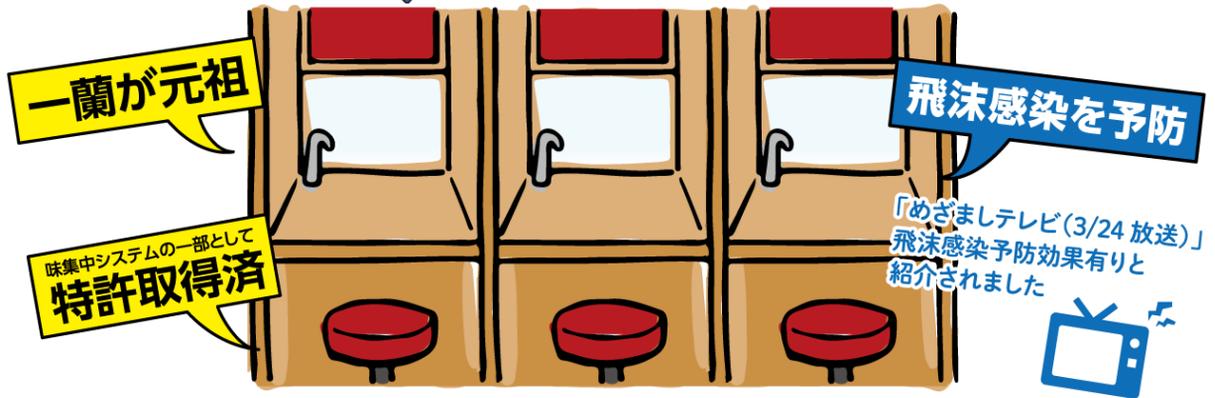


牛弥郎イメージ

新型コロナウイルス感染予防の取り組みについて

『元祖ソーシャルディスタンス』と話題！

味集中カウンター



教育現場(給食)、フードコートにも導入多数！

弊社では新型コロナウイルスの感染拡大を受け、お客様の安全を最優先するとともに、従業員が安心して働けるよう、衛生面を強化。国内の一蘭全店舗にて取り組んでいる衛生管理を「一蘭モデル」としております。現在行っている施策は以下の通りです。

◆ 設備やオペレーション

味集中カウンター (特許取得)	・目の前にすだれ、横に仕切り壁がある一蘭独自の客席 感染症専門家からも「飛沫感染予防に効果がある」といわれている
換気	・客席ならびに厨房に徹底した換気システムを導入 (最低でも1時間に6回はすべての空気が入れ替わる)
アルコール消毒	・全店舗、全拠点にアルコール液を設置 ・お客様および従業員が触れやすい場所(食券機、出入り口ドアなど)において1時間に1回以上のアルコール消毒 ・お客様向けに除菌箇所のチェックシートを開示 ・お客様のご要望によっては、個別に客席のアルコール消毒
ウイルス除去剤	・全店舗、従業員用休憩室および事務所にウイルス除去剤を設置

◆ 従業員の取り組み

手洗い・うがい	・「一行為一手洗い」を合言葉に手指衛生を徹底 ・うがいを1時間に1回以上実施
マスク	・全従業員のマスク着用の徹底
検温	・出勤前に毎日実施し、体調報告する仕組みを導入 ・同居家族の発熱状況においても報告義務を徹底

株式会社一蘭は2020年に創業60周年を迎えました。これもひとえにご愛顧くださる皆様のおかげでございます。皆様へ感謝の気持ちをお届けできるよう、今後も味・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：佐々木 (TEL) 070-7661-1050 (E-mail) pr.jp@ichiran.com