



2020年 8月 26日

【小学6年生までのお子様】5名までご提供！ 「お子様ラーメン」の対象店舗を全店舗に拡大！

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）は、「お子様ラーメン」の対象店舗を8月28日(金)より、国内全店舗に拡大いたします。「お子様ラーメン」は日本国内店舗にて、一蘭公式アプリ会員様限定で提供しているサービスです。今回新たにご利用いただける店舗は「100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 西新宿店・なんば御堂筋店」「銀座一蘭」の3店舗となります。豚を一切使用せず重厚感やコクのあるスープに仕上げた100%とんこつ不使用ラーメンや、銀座一蘭のために開発された麺とチャーシューが味わえる特別なラーメンも、お子様ラーメンでお楽しみいただけます。



一蘭 お子様ラーメンイメージ



お子様ラーメンオーダー用紙イメージ

◆お子様ラーメンの誕生秘話

一蘭では、すべてのお客様に最高の状態でラーメンをご提供し、心ゆくまで味わっていただきたいと考えております。親子連れでご来店くださった際、お子様にラーメンを取り分ける姿をよく目にします。取り分けている間に親御様のラーメンもお子様のラーメンも、麺やスープの状態が変化し、最高の状態でお召し上がりいただけない場合もあるのではないかと考え、このサービスを導入しております。それぞれのお好みの味を、それぞれのどんぶりで味わっていただき、最も食べ頃の状態でお召し上がりいただけます。

◆お子様ラーメンとは

「一蘭」が研究と情熱の全てを注いで作り上げたこだわりの味を、美しさそのままにお子様専用どんぶりでご提供する、半分量のラーメンです。大人と同様、「お子様ラーメンオーダー用紙」でお好みの味をご注文いただけます。
※ラーメンご注文の大人の方1名につき、小学6年生までのお子様5名まで提供（無料）
※「一蘭公式アプリ」会員登録が必要

◆企画概要

- ・開始日：8月28日(金)～
- ・対象店舗：国内全店舗（新規追加：西新宿店、なんば御堂筋店、銀座一蘭 ※詳細は後述）



◆NEWS RELEASE◆

店舗情報

※営業時間は急遽変更になる場合がございます。
最新の情報は一蘭公式WEBをご覧ください。

100%とんこつ不使用ラーメン

100%とんこつ不使用スープは、豚を一切使用せず、鶏をベースに様々な食材を、丁寧にアツをとりのぞきながら、じっくりと煮だしたスープです。鶏を贅沢に使用し、とんこつスープに劣らない「重厚感」をスープ職人の長年の経験と確かな技術により実現しました。調味料に頼らず食材一つひとつの旨味を最大限に引き出すことにより、深みやコクを与えております。



100%とんこつ不使用ラーメン



西新宿店～発祥の店～

100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 西新宿店～発祥の店～

- 住所 : 東京都新宿区西新宿7-10-18, 1F
- 席数 : 30席 (味集中カウンター)
- 営業時間 : 11:00～21:00



なんば御堂筋店

天然とんこつラーメン（銀座重箱）

銀座一蘭のために開発した特別な麺とチャーシューでラーメンを作りいたします。他のどの店舗でも味わうことができません。銀座一蘭専用の麺とチャーシューに創業以来のスープが加わったラーメンは、美味しさに懸ける情熱と長年の研究が生み出した、ここだけの特別な一杯です。



天然とんこつラーメン（銀座重箱）

銀座一蘭

- 住所 : 東京都中央区銀座8-3-11, B1F
- 席数 : 24席 (味集中カウンター)
- 営業時間 : 11:00～翌3:00



銀座一蘭

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 : 藏立 (くらたて)
(TEL)070-7660-1943
(E-mail)pr.jp@ichiran.com