



◆NEWS RELEASE◆

2020年11月4日

「100%とんこつ不使用ラーメン専門店」と「銀座一蘭」 60周年の感謝込め ラーメンを特別価格でご提供

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11月5日(木)より、「100%とんこつ不使用ラーメン専門店」の2店舗と「銀座一蘭」のラーメンを特別価格でご提供いたします。一蘭は、日頃より応援してくださるお客様のおかげで今年創業60周年を迎えました。皆様への感謝を形にしたいと考え、プレミアムショップの以下3店舗において、ラーメンを特別価格で提供することにいたしました。通常は1,180円(税込)でご提供しているラーメンを、期間限定で980円(税込)にいたします。東京・大阪にお住まいの方やご旅行予定の方など、この機会にぜひ、プレミアムな「100%とんこつ不使用ラーメン」や「銀座重箱」をお試しくださいませ。

◆企画概要

内容：ラーメンを特別価格でご提供 【通常】1,180円(税込) → 【期間限定】980円(税込)

対象：**3店舗限定**

- ・ 100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 西新宿店
- ・ 100%とんこつ不使用ラーメン専門店 一蘭 なんば御堂筋店
- ・ 銀座一蘭

期間：2020年11月5日(木)～2021年3月末予定

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7-10-18, 1F
- 席数：30席
- 営業：11:00～22:00

一蘭 なんば御堂筋店

- 住所：大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-4-2, 2F
- 席数：25席
- 営業：11:00～23:00 ※金、土、祝前日は24:00まで



100%とんこつ不使用ラーメン



天然とんこつラーメン（銀座重箱）

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。

銀座一蘭

- 住所：東京都中央区銀座8-3-11, B1F
- 席数：24席
- 営業：11:00～翌3:00

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お作りいたします。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。

※各店舗の営業時間は状況により変更になる場合がございます

【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