

味集中カウンターを現地で限りなく再現！ 中国・南京で「一蘭のおみやげ」を楽しめる！

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16日(金)～5月16日(日)の31日間、中国南京市で開催される「第11回江蘇省園芸博覧会（Jiangsu ExpoPark）」の日本食文化交流イベントに出店いたします。

会場では、おみやげ商品の販売に加え、「一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み」を調理してご提供いたします。こちらで提供するラーメンは2020年末に日本で新発売したばかりで、中国では未発売のおみやげ商品です。期間中、一蘭おなじみの「味集中カウンター」が登場し、ラーメンの味をその場で心行くまで味わっていただけます。中国内地で一蘭がラーメンを提供するのは今回が初。日本でしか味わえない味を中国でもお楽しみいただけます。

なお、お客様および従業員の安全を第一に考え、コロナウイルス感染防止対策を十分に講じて営業いたします。



※マレーシアでの催事の様子（2020年3月）

第11回江蘇省園芸博覧会について

＜イベント概要＞

- ・催事期間 : 2021年4月16日(金)～5月16日(日) ※計31日間限定
- ・催事場所 : 中国江蘇省南京市江寧区園博園
再生花園エリア「拉麵道場（仮称）」内
- ・主催 : 南京慧辰文化旅游发展有限公司
- ・開発企画運営 : 株式会社CCD JAPANおよび上海地慧房地产咨询有限公司

＜一蘭ブース＞

- ・席数 : 味集中カウンター：10席 ※会場内にはフリー席もございます
- ・営業時間 : 10:00～21:00 ※終了時間は変更の可能性あり

一蘭のおみやげラーメンを販売いたします。また同時に、おみやげラーメンを調理しご提供いたします。ブース内には一蘭おなじみの『味集中カウンター』を設置。味集中カウンターで一蘭のラーメンをお楽しみいただけます。中国内地での一蘭のイベント出店は、今回が初となります。

中国内地でのイベント出店の理由

ここ数年、日本の一蘭へは日本人だけでなく、「日本に行ったら食べるべきグルメ」として海外からのお客様も非常に多くご来店くださっておりました。しかし、昨年より情勢が変化し、日本に行きたくても行けない状況となっております。特に中国内地の方々からは以前より「一蘭の味を楽しみたい」「一蘭を食べたことがないので、食べてみたい」と出店のご要望を数多くいただきました。このような状況下だからこそ、自国でも一蘭の味をご家庭でお楽しみいただけるよう、今回イベントへの出店を決意いたしました。



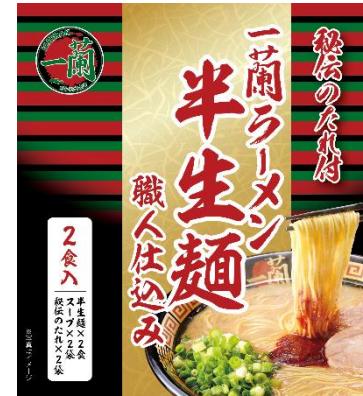
販売商品

一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み (2食入)

販売価格：108元（約1,713円）

特別に製麺した生麺を乾燥させており、もちもちの食感と芳醇さが特長です。麺は、同じ小麦粉を使用していても製麺時の手間のかけ方次第で品質が左右される繊細な食材です。一蘭の職人は味に一切の妥協はせず、小麦の産地や、粒子の大きさ、それらの組み合わせを幾度となく検証。更に、製麺過程の温度や湿度、乾燥時間や麺に含まれる水分量にまで気を配りました。終始手間をかけて完成した「半生麺」は香り高く、何度も味わいたくなる食感を兼ね備えています。

※1日500袋限定（なくなり次第終了）



一蘭ラーメン 博多細麺ストレート

一蘭特製 赤い秘伝の粉付 (5食入)

販売価格：198元（約3,140円）

とんこつラーメンを長年に渡り研究を続けてきた専属職人が、おみやげ商品として世に送り出す逸品。厳選した食材、独自の技術により、スープ・麺・赤い秘伝の粉の3つのハーモニーが完成。とんこつ特有の臭みを抑え、奥深いコクと濃厚かつ上品な味わいのとんこつスープに 小麦の香り豊かな麺、辛みと旨味が凝縮された赤い秘伝の粉が絡み合う。香り、旨味、辛みのバランスが取れた極上の味わいです。

※1日200箱限定（なくなり次第終了）



一蘭特製 食器セット

販売価格：299元（約4,742円）

世界中の一蘭でもまだ販売していない、南京で初登場となる特別セットです。特製のどんぶり・箸・れんげで、ご自宅でも一蘭気分をお楽しみください。

※店舗で使用している食器とは異なります。

※1日100セット限定（なくなり次第終了）



おみやげ購入者特典 『一蘭特製トートバッグ』

期間中、おみやげ商品をご購入の方に、本催事限定のノベルティをプレゼント。（先着200名様/日）

『一蘭特製トートバッグ』

- 寸法：幅350×高さ390×マチ110 (mm)
- 素材：綿



提供商品

味集中カウンターを特別体験できるコーナーを設けました！



※ご提供商品イメージ

一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み

提供価格：62元（約983円）※トッピング付

おみやげ商品（一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み）1食を、その場で調理してご提供いたします。

※一蘭の店舗でご提供しているラーメンとは異なります。

※麺とスープは別々になっておりません。

※麺のかたさや味の濃さなどは選べません。

※味集中カウンターをご利用の方はお1人様につき

1杯のご注文をお願いいたします。

天然とんこつラーメン専門店「一蘭」とは？

天然とんこつラーメン専門店『一蘭』は、「とんこつラーメンを世界一研究する会社」です。一杯の味をより深く極め、本物のとんこつラーメンを追求するために、メニューを多様化せず、とんこつラーメン一本に絞り込んでおります。一杯のラーメンに携わる専属職人は40人以上。お客様により美味しく安心してお召し上がりいただくために、安全で上質な食材にこだわり、熟練職人による製法にこだわり、常に本物の美味しさを追求し続けております。

一蘭では、全世界の店舗において同じ美味しさをご提供するため、全て直営店としての運営を徹底しております。これからも一蘭が追求する“本場・本物”的味を、世界中の皆様にご堪能いただきたいと考えております。



味集中カウンター

周りが一切気にならないため味覚が研ぎ澄まされ、ラーメンの美味しさをより深く味わっていただけます。

味集中システムは周りを気にせずにラーメンを召し上がつていただけることから多くのお客様から好評で、特に女性のお客様から大変喜ばれています。またこのシステムがあることで有名人や著名な方も数多くご来店くださっています。

今回はこの「味集中カウンター」を限りなく再現。一蘭こだわりの味を通常の店舗と同じ環境で、思う存分体験していただけます。



【リリースに関するお問い合わせ・取材のご依頼は以下までご連絡ください】

株式会社一蘭 広報担当 坂根

TEL : 080-8371-0768 / MAIL : pr.jp@ichiran.com