

## ついに！岡山県初出店！ 一蘭 岡山下中野店 4月13日(火)オープン！

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>)は岡山県初となる「一蘭 岡山下中野店」を4月13日(火)にオープンいたします。地元の方々にご利用いただきやすい県道21号線沿いに、「元祖フィジカルディスタンス」と話題の「味集中カウンター」を30席ご用意しております。混雑を回避できる受付システムや検温用サーマルカメラの導入など、お客様の安全を第一に考え、これまで以上に感染防止対策を講じて営業してまいります。岡山の皆様のご期待に添えるよう、長く愛される店舗を目指し、従業員一丸となって美味しいラーメンをお届けいたします。



味集中カウンター ※イメージ



店舗外観 ※イメージ

### 天然とんこつラーメン(創業以来)

一蘭はメニューを「天然とんこつラーメン」一本に絞っており、40人以上もの専属職人が、日夜ひたすらとんこつラーメンの研究を行っております。余分なクセを完璧に取り除きとんこつの美味しさを最大限に引き出した天然とんこつスープ。一蘭特製生麺はスープとの相性を第一に考え、特別な小麦を独自にブレンド。更に唐辛子をベースに30数種類の材料を調合・熟成させた元祖「赤い秘伝のたれ」が、味に更なる深みを加えます。



### 一蘭 岡山下中野店

- オープン日 : 2021年 4月13日(火) 朝10時
- 住所 : 〒700-0973  
岡山県岡山市北区下中野354-102
- 営業時間 : 24時間
- 席数 : 30席(味集中カウンター)
- アクセス : 県道21号岡山児島線沿い  
JR宇野線「大元駅」より車で5分  
JR宇野線「備前西市駅」東口より徒歩13分
- 一蘭公式WEB:  
<https://ichiran.com/shop/chugoku/okayama-shimonakano/>

## ◆ NEWS RELEASE ◆ 新店オープン情報

## 新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組み

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、衛生面を強化しております。岡山下中野店においても様々な対策を実施いたします。

## ◆ 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が元祖の客席スタイル。「元祖フィジカルディスタンス」としてメディアやSNSで取り上げていただく。教育現場やフードコートなどへも多数導入されている。
受付システム	来店の受付管理ができるサービスで、お客様はスマートフォンで呼び出しの順番や混雑状況を確認可能。そのため、店内の混雑・行列を回避することができる。
検温用 サーマルカメラ	非接触で体温を計測することができるサーマルカメラを導入。 ※発熱（37.5℃以上）が確認されたお客様には入店をお控えいただきます
空間除菌消臭装置	新型コロナウイルスに対する有効性を確認済みの空間除菌消臭装置を設置。
殺菌灯	空気中に漂うウイルスや細菌を紫外線照射で殺菌。
除菌マット	芝状マットで埃などを取り除き、中のスポンジに含まれた除菌剤で靴底を除菌。
換気	少なくとも約10分に1度は店内の空気が完全に入れ替わる換気システムを導入。地下にある窓のない店舗でも十分に換気できる仕組み。 ※厚生労働省では30分に1回の換気を推奨
自動アルコール消毒 噴霧器	センサーにより自動でアルコールが噴霧されるため、直接手を触れず衛生的。
店内の アルコール消毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様および従業員が触れやすい場所（券売機、出入口ドアなど）において1時間に1回以上のアルコール消毒（お客様向けに除菌チェックシートを開示）</li> <li>・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</li> <li>・ウイルスは軽く飛散しやすいため、消毒液をダスターに吹き付けて拭きあげることをマニュアル化</li> </ul>

## ◆ 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、都度の手指衛生を徹底。
マスク	全従業員のマスク着用の徹底。
検温	出勤前に検温し、体調報告する仕組みを導入。 （同居家族の発熱状況も報告義務を徹底）
COCOA導入	全社員がCOCOA（新型コロナウイルス接触確認アプリ）をスマートフォンに導入。アルバイトスタッフにもインストール推奨。

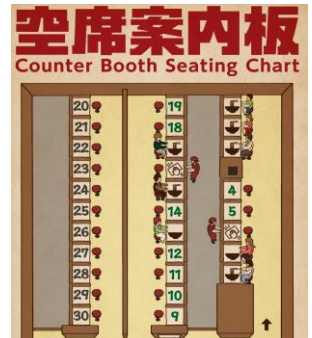
## ◆ NEWS RELEASE ◆ 新店オープン情報

**特許取得！一蘭の「味集中システム」**

一蘭では、ラーメンを食べていただく環境にもこだわっております。極力従業員とお客様が直接顔を合わせることなく、ラーメンだけに集中してお召し上がりいただけるよう世界で初めて導入したシステムです。この入店から退店までの一連の流れを「味集中システム」と呼んでおり、特許も取得しております。

**■ 空席案内版**

入店と同時に、空席が一目で分かる案内板を設置しております。「空」と表示された席にそのまま着席ください。従業員と顔を合わせることなく入店できると多くの方に喜ばれている、当店独自のシステムです。

**岡山初！最新の空席案内板を導入**

今回、岡山下中野店での新たな取り組みとして、お客様の滞在情報がリアルタイムで反映される最新機器を導入いたします。アニメーションの動作を確認するだけで空席確認だけでなく、混雑状況や待ち時間も正確にご確認いただけます。

**■ 味集中カウンター**

一蘭の味へのこだわりを惜しみなくご堪能いただけるお食事環境が、特許を取得している「味集中カウンター」です。目の前と隣席を仕切り、1席1席が半個室になっていることで、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』へのこだわりはもちろん『味わうこと』へのこだわりもどうぞお楽しみください。

**■ オーダー用紙**

7項目それぞれから好みを選び、お客様こだわりの一杯をご提供。オーダー用紙で好みを選べるので、何通りもの美味しさが楽しめます。食通のお客様の微妙な味覚の違いにお応えできるシステムです。

**■ 替玉注文システム**

替玉を注文する際は、替玉プレートテーブル奥のボタンの上に乗せるだけです。チャルメラが鳴り、従業員が替玉プレートを取りにまいります。声をださずに注文ができるので、女性のお客様には特に喜ばれております。

～替玉とは？～

替玉はスープを残して麺だけをおかわりする博多独自の文化で、男女関係なく注文します。一杯目と異なるかたさの麺を選べ、また違った味わいを楽しめます。



**【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 広報宣伝：月川(070-7662-6562) 葛城(070-7661-0939)

(E-mail) pr.jp@ichiran.com