



2022年12月15日

冬限定！一部店舗限定！ 寒い季節にピッタリ「生しょうがスパイス」新発売！

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://ichiran.com/>）は、12月20日（火）より、冬季限定のトッピングメニュー「生しょうがスパイス」を販売いたします。販売期間は2023年2月28日（火）まで。数に限りがあるため、一部店舗限定で提供いたします。

すりおろした生しょうがにヒハツやパプリカなどのスパイスを調合した本トッピングメニューは、赤い秘伝のたれと合わせると不思議と辛味が緩和されまろやかに。とんこつラーメンと生姜の香りの相乗効果をお楽しみいただけます。寒い季節に少しでもお客様の身体を温められたら…という想いから誕生した、冬だけのトッピングです。

◆商品概要

商品名	生しょうがスパイス
価格	130円（税込）
販売期間	2022年12月20日（火）～2023年2月28日（火） ※24時間店舗は午前10時より販売開始 ※但し、商品がなくなり次第、販売終了の場合あり
販売店舗	■以下、7店舗にて販売 <九州> 天神店、一蘭本社総本店（※） <関東> アトレ上野山下口店、新宿中央東口店 <近畿> 梅田芝田店 <中国> 岡山下中野店 <東北> 仙台駅前店 ※一蘭本社総本店のみ、12月22日（木）正午より発売 ※その他店舗では取り扱っておりません。
URL	https://ichiran.com/spicedfreshginger.html



◆NEWS RELEASE◆ 新メニュー情報



2022年12月15日

◆商品説明

生姜がほのかに香り、とんこつスープの旨味が深まる『冬限定』の一蘭特製調味料。ヒハツやパプリカなども調合しているため香り高く、生しょうがスパイスを溶かしたラーメンは心も身体もじんわりと温めてくれます。生姜ととんこつスープの相乗効果をぜひお試しください。

唐辛子がベースの「赤い秘伝のたれ」と調和すると、不思議と辛味が緩和されまろやかになります。「赤い秘伝のたれ」はいつもの好みの量でご注文のうえ、生しょうがスパイスを加えながら、辛味の変化や深みのある味をお楽しみください。



◆開発経緯

多くのとんこつラーメン店では紅生姜を置いていますが、その由来は「とんこつの臭みを抑えるため」といわれております（諸説あり）しかしながら、一蘭のとんこつスープは時間をかけて臭みのもととなる余分なアツを丁寧に取り除き、旨味だけを引き出しております。とんこつ特有の臭みをごまかす必要がないため、これまで紅生姜は用意はしておりませんでした。

そんな一蘭から、生姜をベースとした冬限定のトッピングメニュー「生しょうがスパイス」が誕生いたしました。

一蘭は、“世界一とんこつラーメンを研究し続ける会社”として、すべてのメニューが麺とスープと赤い秘伝のたれを中心に考えられており、「生しょうがスパイス」も言うまでもなく、それらとの相性を第一に考えたトッピングです。スープの香りや旨味を打ち消さぬよう細かく調合しているため、ほのかに生姜が香り、美味しさが増幅します。生しょうがに調合したのは、ほわ～っと優しい刺激が持続するヒハツや、免疫力を高めるといわれているパプリカ。寒い季節に少しでもお客様の身体を温められたら…という想いから誕生した、冬季だけのトッピングメニューです。



一蘭は「とんこつラーメンを研究し続ける会社」であり、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べく日々研究を行っております。これからもお客様が満足してくださる“本場・本物”的とんこつラーメンをご提供できるように、しっかりと味を守りながらも、進化し続けてまいります。

【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 (pr.jp@ichiran.com)

坂根 (080-8371-0768) / 新井 (070-7660-8113)