

フライパン1つで一蘭の味 おみやげ一蘭より「一蘭 焼ラーメン とんこつ」新登場！

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2023年6月26日（月）より、おみやげ一蘭の新商品「一蘭 焼ラーメン とんこつ」を販売いたします。フライパン1つ、たった5分で調理できる焼ラーメン。ご家庭で簡単に作れ、アレンジのしやすさにこだわりました。肉や野菜など好きな具材を入れて炒めて、一蘭の美味しさを感じられる商品に仕上げております。とんこつのコクと旨味が凝縮された、濃厚なのに優しい味わいをぜひお楽しみください。



※調理例



※完成イメージ



※食事イメージ

◆商品概要

商品名	一蘭 焼ラーメン とんこつ
発売日	2023年6月26日（月） ※6月19日（月）午前11時より通販会員様向けに先行販売
価格	1袋（2人前）：580円（税込）
取扱店舗	<ul style="list-style-type: none"> ・おみやげ一蘭公式通販 ・全国の一蘭店舗 <p>※なんば御堂筋店、古賀SA（下り）店、休業中の店舗を除く ※販売開始時間は、各店舗の営業開始時間に準ずる（24時間 営業店舗は午前10時頃より） ・その他、一部小売店など</p>
詳細ページ	https://ichiran.com/omiyage/yaki-ramen.html



※パッケージイメージ

◆商品開発秘話

ある日、1人の一蘭の職人が自宅で焼きそばをつくりているときに、こんなことを考えました。「忙しい時、家族にフライパン1つで簡単に一蘭のラーメンを美味しくつくることができないか？」そのような想いから、新たな商品開発が始まりました。

一蘭といえばとんこつラーメンですが、職人たちは和食をはじめ様々な分野の技法を研究しているため、どのような種類の麺やスープでもつくることができる知識と技術を持っております。これはすべて「とんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ます」ためです。日夜とんこつラーメンの美味しさと可能性を追い続け、これまで様々なご自宅用ラーメンを開発してまいりました。

「一蘭が好きな家族に作ってあげたい」という方のために、フライパン1つで簡単に調理ができる、アレンジのしやすさ、肉や野菜など好きな具材を入れて炒めて、一蘭の美味しさを感じていただける商品にしたいという想いがありました。その結果、「焼ラーメン」という形に辿り着きました。

◆「一蘭 焼ラーメン とんこつ」の特長

～スープ～

まろやかな口当たりのとんこつスープは旨味やコクが凝縮されており、調理時から湧き上がる香りが食欲をそそります。お子様から大人の方までご満足いただける、濃厚かつやさしい味わいに仕上げました。

～麺～

麺職人が特別に配合した小麦粉を使用し、コシやつるみ感を味わえるように作った特製の細麺です。

～赤い秘伝のたれ～

秘伝のたれは一蘭の味の要となる大事な要素と位置付けており、唐辛子などの調合を微調整しながら試行錯誤を繰り返し、焼ラーメンのためだけに新たに開発しました。お好みに合わせてご使用いただくことで、焼ラーメンの美味しさをより際立たせ、一蘭らしさを感じいただけます。

◆アレンジについて

具材を足さずにそのまま調理しても美味しく召し上がれます。

他の食材とも相性が良いのでアレンジがしやすく、ご家庭でお好みの具材を使って一蘭の美味しさをお楽しみいただけます。



※具材イメージ



※アレンジ例（海鮮）

※お子様向けアレンジ例
(コーン/ツナ/ハム/おくら)

◆おみやげ一蘭公式通販 6月19日(月)～先行販売！

～先行販売について～

- ・日時：6月19日(月)午前11時～
- ・販路：おみやげ一蘭公式通販 (<https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx>)
- ・対象：おみやげ一蘭公式通販の会員様

※数量限定のためなくなり次第先行販売終了

※3袋セットまたは5袋セットのみ販売（1袋2人前のみのご購入は不可）

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る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)

五十嵐（080-1531-4588） 緒方（090-9154-1338）