

香港3号店！ 「一蘭 香港モンコック店」 11月1日オープン

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、このたび香港現地法人一蘭香港有限公司の下、『一蘭 香港旺角店(日：一蘭 香港モンコック店)』を、11月1日(水)にオープンいたします。2013年の銅鑼灣店・2015年の尖沙咀店に続き、香港では3店舗目。旺角は、香港の中でも賑やかなエリアのひとつです。現地の方々より数多くの出店のご要望をいただき、この度の出店に至りました。



外観イメージ



内観イメージ

- オープン日：2023年 11月 1日(水) 午前11時
- 住所：旺角洗衣街88號碧薈地下B舖
Shop B, G/F, The Beacon, 88 Sai Yee St, Mong Kok
- 営業時間：11:00-22:00 (ラストオーダー21:30)
- 席数：31席(味集中カウンター)
- 駐車場：なし
- アクセス：地下鉄「旺角駅(E2出口)」より徒歩4分
- 店舗情報：<https://ichiran.com/shop/oversea/hongkong/mongkok/>

一蘭では「本物のとんこつラーメンを届けたい」との思いから、無理なスピード出店はおこなわず、最高の味とサービスをお届けすることを第一に店舗展開をおこなっております。この姿勢は海外においても変わらず、日本と同じ味・サービスをお届けすることを目指し、出店を進めております。

ご提供メニューは、日本国内と同様に「天然とんこつラーメン」1種のみ。世界中どの店舗でも同じ味を楽しんでいただけるよう、「赤い秘伝のたれ」と「出汁」は、福岡県糸島にある一蘭の森から発送しております。また店内客席においても、弊社独自の「味集中カウンター」や「替玉システム」を導入しております。

香港の方はもちろん、香港を訪れる世界中の方々に本物の味、本物の一蘭をお届けしてまいります。

◆NEWS RELEASE◆ 新店オープン情報

提供メニュー

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」一本に絞り込んでおり、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おこなっております。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。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。



店内環境

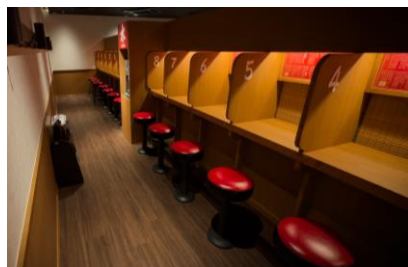
一蘭の「味集中システム」

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。

できるだけ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。入店から退店までの一連の流れは「味集中システム」と名付けられています。

■味集中カウンター

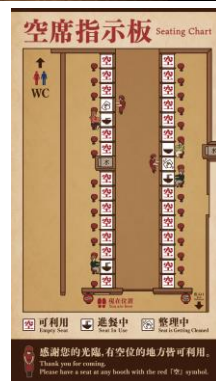
目の前にすだれ、横に仕切り壁がある一蘭が元祖の客席スタイルです。周囲が気にならないため味覚が研ぎ澄まされ、ラーメンの美味しさをより深く味わっていただけます。



■空席案内板

入店時に、空席の場所が一目で分かる案内板を設置しております。「空」と表示されているお席をご自由にお選びください。従業員と顔を合わせることなく入店できる一蘭独自のシステムです。

最新の空席案内板はアニメーション仕様で、[空席/満席/片付け]などの情報がリアルタイムで反映される「動く空席案内板」です。



■替玉注文システム

替玉プレートをテーブル奥のボタンの上に乗せるとチャルメラが鳴り、従業員が替玉注文を受け付けます。声を出さずに注文できる一蘭発祥のシステムです。

～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す。1杯目と異なるかたさの麺を選ぶと、また違った味わいを楽しめます。



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るべく日々研究をおこなっております。これからもお客様が満足してくださる“本場・本物”の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。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社一蘭 広報宣伝：坂根 【TEL】080-8371-0768 【E-mail】pr.jp@ichiran.com