

味を追求し続けた結果、更に美味しくなりました おみやげ一蘭「一蘭ラーメン ちぢれ麺」リニューアル！

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11月20日(月)におみやげ一蘭の定番商品「一蘭ラーメン ちぢれ麺 一蘭特製 赤い秘伝の粉付」をリニューアルいたします。

一蘭は『こだわりたい美味しさがある』をブランドアイデンティティとし、美味しさを一切妥協することなく、日々職人たちが研究を続けております。本商品につきましては、2014年の発売以来大変ご好評いただいております。現時点で1800万食以上の販売実績のある人気商品ですが、更なる美味しさを追求した結果、より一層ご満足いただける味の開発に至ったため、リニューアル品として新たにご提供いたします。現状に甘んじることなく、ブラッシュアップの末に誕生した、新たな「一蘭ラーメン ちぢれ麺」をぜひお楽しみください。



※新商品イメージ

◆リニューアルポイント

とんこつの旨味やコクの厚みはそのままに、より一層、クリーミーで口当たりが軽やかになりました。満足感はあるながらも、スッキリとした飽きの来ない味わいです。

一蘭のラーメンを食べ慣れた方にも、とんこつラーメンに馴染みのない方にも、気軽にお楽しみいただけるラーメンです。

<主な変更点>

- ・総カロリーの減少（従来品583kcal→リニューアル品557kcal）
- ・スープの食塩相当量を減少（従来品5.3g→リニューアル品4.5g）
- ・アレルギー物質に「卵」「鶏肉」が追加
- ・パッケージ外装の変更



◆NEWS RELEASE◆ 新商品情報

2023年 11月 13日

◆商品説明

とんこつの存在感がしっかりありながらも、軽やかな口当たり。本物を知り、美味しさを追求し続ける一蘭だからこそ誕生した本格派スープです。厳選した小麦を使用したもちもちのちぢれ麺は、スープによく絡み相性抜群。赤い秘伝の粉の適度な辛みは味を引き締め、麺やスープを一層引き立てます。「とんこつラーメンを研究し続ける会社」がお届けする美味しさをぜひお楽しみください。



※調理イメージ



※リニューアル品パッケージ（イメージ）

◆商品概要

商品名	一蘭ラーメン ちぢれ麺 一蘭特製 赤い秘伝の粉付
発売日	2023年11月20日(月)
希望小売価格	1袋(5食入)：2,000円(税込) ※価格は据え置き
内容物	スープ、めん、赤い秘伝の粉
アレルギー情報	小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉 ※従来品より変更
取扱店舗	・おみやげ一蘭公式通販（11時より販売開始） ・全国の一蘭店舗（なんば御堂筋店、古賀SA(下り)店、休業中の店舗を除く） ・その他、一部小売店など
詳細ページ	https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx

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。

【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）