



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

インドネシアでは一蘭の100%とんこつ不使用ラーメンが大人気！ ご要望にお応えし、再び 家庭用一蘭ラーメンのプロモーションイベント開催決定！

株式会社一蘭は2024年2月、インドネシアにおいておみやげ商品のプロモーションイベントを開催いたします。インドネシアでは2023年夏に続き2回目の開催。

会場では鶏をベースとした『100%とんこつ不使用ラーメン(ご家庭用)』を、一杯ずつ心を込めて調理しご提供いたします。豚原料を一切使っていないにもかかわらず、とんこつスープに劣らない深みや奥行きを感じていただけるこちらの商品は、インドネシアの方をはじめ、多くの海外のお客様にも大変人気です。一蘭のラーメンを、一蘭おなじみの「味集中カウンター」でぜひお楽しみください。

また会場では、ご家庭用のおみやげ商品としてもラーメンをご購入いただけます。会場でご提供予定の鶏をベースとした『100%とんこつ不使用ラーメン』の他、全国の一蘭で人気の高いとんこつラーメン『一蘭ラーメン博多細麺ストレート』などのご家庭用商品も販売いたします。



※100%とんこつ不使用ラーメン(イメージ)



※100%とんこつ不使用ラーメン(パッケージ)

◆イベント概要

催事期間	2024年2月8日(木)~2月12日(月) ※計5日間限定
営業時間	11:00~20:00(イオンモール営業時間: 10:00~22:00)
催事会場	イオンモールBSD CITY 1階(https://www.aeonmall.com/facility/detail/700/)
内容	物販商品の販売、ラーメンのイートインなど
会場席数	12席(味集中カウンター)※その他にもテーブル席あり

※プレオープン開催予定(2月7日(水): 16:00~18:00※L.O.17:30)※先着150名様限定



◆インドネシアでの開催理由

2023年6月、一蘭は初めてインドネシアでの催事を実施いたしました。おかげさまで多くの方がご来場くださり、終了後も「次の開催を楽しみにしている」とのお声を多数頂戴いたしました。弊社といたしましても、インドネシアにおいて「とんこつ不使用」の一蘭ラーメンの美味しさを、更に多くの皆様に知っていただきたいとの想いから、2回目の実施に至りました。

かねてより、一蘭のラーメンは海外の方にも大変ご好評いただいております。自国に戻っても一蘭の味を楽しみたい」と、多くの方がおみやげ商品をお求めになります。しかしながら、インドネシアを含む諸外国の方より『一蘭を食べてみたいが、諸事情で豚が食べられない』というお声も数多くいただいております。

そのようなお声を考慮し、この度のイベントでは主に、“鶏をベースとした一蘭ラーメン”をご用意いたします。豚原料を一切使っておりませんが、一蘭のとんこつラーメンの味をお楽しみいただける本商品であれば、インドネシアの皆様にも喜んでいただけると幸いです。



◆会場内での食事

家庭用ラーメン『一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用』を1食ずつ調理しご提供いたします。

■提供内容

- ・提供商品：一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用(家庭用)
- ・販売価格：Rp 89,800(トッピング付：青ねぎ、きくらげ、赤い秘伝の粉)

＜追加トッピングメニュー＞

- ・塩ゆでたまご：Rp 3,000
- ・追加牛弥郎：Rp 7,000

※ご家庭用ラーメンを会場で調理いたします。

※一蘭の店舗でご提供しているラーメンとは異なります。

※味集中カウンターをご利用の方は、お1人様につき1杯のご注文をお願いいたします。

※麺とスープを合わせた状態でご提供いたします。

※麺のかたさや味の濃さなどは選べません。

※ハラル認証を受けたチキンやビーフは未使用です。

※ムスリム向けに特化した商品ではございません。

◆「100%とんこつ不使用ラーメン」誕生秘話

ラーメンには、醤油、塩、味噌などの『味』だけでなく、鶏ガラや魚介系など『スープ』の種類も多種多様です。一蘭の職人は、どのような種類の麺やスープでもつくり出せることができる、知識と技術を兼ね備えております。すべては「とんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ます」ために、研究を続けてまいりました。

その研究を続けていく中で、とんこつを一切使わずとも重厚感のあるスープをつくることに成功いたしました。

そこからさらなる研究と改良を重ね、20年以上もの年月をかけ、天然とんこつラーメン(創業以来)に劣らない「100%とんこつ不使用ラーメン」をご提供できるまでに至りました。

美味しさに懸ける情熱と長年の研究が生み出した一蘭の至高の一杯を、ぜひ心ゆくまで味わってください。



◆販売商品(家庭用一蘭ラーメン)

■一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用 No Pork ICHIRAN Ramen

販売価格: Rp 378,000 (5食入)



天然とんこつラーメンを長年研究してきたからこそ実現した、100%とんこつ不使用の一蘭ラーメンです。
とんこつスープに劣らない重厚感を実現した『鶏ベース』の特製スープに、希少な小麦を使用しコシに優れ、つるみがあり、のど越しが良く風味豊かな特製麺を合わせました。諸事情により豚を食べることができない方にもお楽しみいただける本格派の味わいです。

●購入者特典『特製一蘭箸』『特製一蘭レンゲ』

期間中、おみやげ商品をご購入のお客様にノベルティをプレゼント。

※数量限定のためなくなり次第終了

対象商品: 一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用ラーメン (5食入)

★1箱ご購入で、『特製一蘭箸 ×1』をプレゼント

★2箱ご購入で、『特製一蘭箸 ×2』と『特製レンゲ』をプレゼント



■一蘭ラーメン 博多細麺ストレート一蘭特製 赤い秘伝の粉付

販売価格: Rp 378,000 (5食入)



とんこつラーメンを長年に渡り研究を続けてきた専属職人が、おみやげ商品として世におくりだす逸品。厳選した食材、独自の技術により、スープ・麺・赤い秘伝の粉の3つのハーモニーが完成。とんこつ特有の臭みを抑え、奥深いコクと濃厚かつ上品な味わいのとんこつスープに小麦の香り豊かな麺、辛味と旨味が凝縮された赤い秘伝の粉が絡み合う。香り、旨味、辛味のバランスが取れた極上の味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。

■一蘭特製 赤い秘伝の粉(缶入り)

販売価格: Rp 148,000



世界中の唐辛子から良質なものを厳選して作り上げた、一蘭特製の辛味調味料です。

幾度も配合・微調整を繰り返し、独自の技術により絶妙なバランスに仕上げました。



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

◆天然とんこつラーメン専門店「一蘭」とは？

天然とんこつラーメン専門店『一蘭』は、「とんこつラーメンを世界一研究し続ける会社」です。一杯の味をより深く極め、本物の味を追求するために、メニューを多様化せず、とんこつラーメン一本に絞り込んでおります。

お客様により美味しく安心してお召し上がりいただくために、安全で上質な食材、熟練職人による製法にこだわり、常に本物の美味しさを追求し続けております。一蘭では、各国の店舗において同じ美味しさをご提供するため、全店直営で運営しております。これからも一蘭が追求する“本場・本物”の味を、世界中の皆様にお届けしてまいります。



◆味集中カウンター

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。

味集中システムは多くのお客様に大変喜ばれており、特に女性のお客様が圧倒的に多いのが一蘭の特徴です。周りを気にせずにラーメンを召し上がっていただけるこのシステムは、有名人・著名人の方々も数多くご来店くださっています。

今回はこの「味集中カウンター」を限りなく再現。一蘭こだわりの味を通常の店舗と同じ環境で、思う存分体験していただけます。



＜今後の海外展開について＞

現時点では、海外出店は未定です。正式に決まり次第、一蘭公式 WEBサイトなどでお知らせいたします。なお、フランチャイズや業務委託販売は考えておりません。一蘭の味を守るため、全店直営店舗の独立資本でビジネス展開を進めております。おみやげ商品に関しても同じく、業務委託や提携はしておりません。

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。



■株式会社一蘭

- ・屋号 : 天然とんこつラーメン専門店 一蘭
- ・創業 : 昭和35年(1960年)
- ・代表取締役社長 : 吉富 学
- ・所在地 : 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲 5-3-2 一蘭本社ビル
- ・一蘭公式WEB : <https://ichiran.com/>

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: 坂根 (080-8371-0768 / pr.jp@ichiran.com)