

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。

本トッピングメニューは、赤い秘伝のたれと合わさ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



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。香り高い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」はいつものお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。その由来は「とんこつの臭みを抑えるため」といわれています（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クを丁寧に取り除き、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いませんでした。

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。寒い季節に少しでもお客様の身体を温められたら…という思いから誕生した、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”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) / 新井 (070-7660-8113)