報道関係者各位

◆NEWS RELEASE◆　イベント情報

2023年6月21日(水)

インドネシアで初めての開催！
イオンモールBSD CITYにて「一蘭ラーメン」をご提供！

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:吉冨学／https://www.ichiran.com）は、2023年6月29日(木)～7月12日(水)の期間、インドネシアにて催事を実施いたします。
インドネシアでの催事は今回が初。現地には日本の職人が出向き、一つひとつ心を込めてラーメンをおつくりします。会場で調理してご提供するのは、豚を一切使わないおみやげ商品「100%とんこつ不使用ラーメン」です。とんこつ不使用でありつつも重厚感ある一蘭らしいスープを、ぜひ一度ご賞味ください。
また、期間中は会場内に一蘭おなじみの「味集中カウンター」を設置。一蘭ならではの空間で、心ゆくまでラーメンをお楽しみいただけます。
その他にもおみやげ一蘭の定番「一蘭ラーメン 博多細麺ストレート」なども販売いたします。

イオンモールBSD CITY 催事イベントについて

■期間　：2023年6月29日(木)~7月12日(水)
　※計14日間限定
■場所　：イオンモールBSD CITY 1階
■席数　：6席（味集中カウンター）
　※その他、会場内にフリー席あり
■営業時間：11:00~20:00
　（イオンモール営業時間：10:00~22:00）
■内容　：ラーメンご提供、おみやげ商品販売

多民族国家インドネシアでイベント出店する理由

インドネシアは、世界で2番目にインスタント麺を消費する麺大国とも言われております。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「自国でも一蘭の味をご家庭で楽しみたい」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』というお声を数多くいただいておりました。
そのようなお声を考慮し、本催事ではとんこつを一切使っていないにもかかわらず一蘭らしい味をお楽しみいただけるラーメンをご用意。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思い、出店を決意いたしました。

※ご提供商品イメージ

ご提供商品

■商品名　：一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用
■提供方法　：おみやげ商品（一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用）　1食を調理してご提供
■販売価格　：Rp 89,800
■トッピング：青ねぎ、きくらげ、赤い秘伝の粉 少々
　追加トッピング：塩ゆでたまご Rp 3,000
　　追加牛弥郎　Rp 7,000

※一蘭の店舗でご提供しているラーメンとは異なります。
※追加トッピングをご注文の際は別途料金をいただきます。
※麺とスープは別々になっておりません。
※麺のかたさや味の濃さなどは選べません。
※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。

※ハラール認証を受けたチキンやビーフは未使用。
※ムスリム向けに特化した商品ではございません。

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とから多くのお客様からご好評いただいております。またこのシステムがあることで有名人や著名人の方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。

天然とんこつラーメン(創業以来)

一蘭では40人以上もの専属職人が、日夜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、その日の天候・気温・湿度を考慮し毎日違う配合で製麺し熟成させています。
唐辛子をベースに30数種類の材料を調合・熟成させた一蘭発祥の「赤い秘伝のたれ」が、味にさらなる深みを加えます。

「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みてください。

報道関係者各位

◆NEWS RELEASE◆　イベント情報

販売商品

一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用(5食入)
No Pork ICHIRAN Ramen

販売価格：Rp 398,000

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。

一蘭ラーメン 博多細麺ストレート(5食入)
一蘭特製 赤い秘伝の粉付

販売価格：Rp 378,000

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送り出す逸品。 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

単なる一味ではございません。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。

●購入者特典『一蘭特製レンゲ』『一蘭特製タンブラー』

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。
・一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用ラーメン1箱ご購入につき『一蘭特製レンゲ』を1本。
・一蘭ラーメン 博多細麺ストレート1箱ご購入につき『一蘭特製タンブラー』を1点。
　※ともに数量限定のためなくなり次第終了。

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　広報担当　緒方（おがた）
TEL：090-9154-1338／ MAIL：pr.jp@ichiran.com