



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

糸島の大地で育ったラー麦を100%使った麺がついに登場！ その名も「糸島産ラー麦100%麺」

株式会社一蘭では、一部プレミアムショップで提供しておりましたラー麦麺をさらに美味しく仕上げ、2024年6月21日(金)よりご提供いたします。

新しい「糸島産ラー麦100%麺」は糸島産のラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用しております。全粒粉を使用しているため香り高く、従来の滑らかなど越しはそのままにプツプツとした歯切れの良さを感じていただけます。



※糸島産ラー麦100%麺



※ラー麦畑と可也山（福岡県糸島市）

「ラー麦」とは、福岡県がラーメンのために開発した小麦の名称です。

ラー麦の開発には、地元福岡への感謝と恩返しとして一蘭も全面的に協力しました。

ラー麦は福岡県内の様々な地域で栽培されておりますが、一蘭のラー麦麺では今後、糸島産のみを使用してお作りいたします。

一蘭の製造拠点「一蘭の森 糸島」も所在する福岡県の糸島は、自然豊かな場所です。糸島を代表する可也山の麓には小麦畑が一面に広がっており、可也山から吹き下ろす風は小麦を丈夫にしてくれます。また、海と山に囲まれた糸島の肥沃な大地は小麦に豊富な栄養をもたらします。そんなラー麦の栄養素を最大限に活かすため、「糸島産ラー麦100%麺」には全粒粉を使用し、風味豊かに仕上げております。

ラー麦を知り尽くした一蘭だからこそ実現できた、「糸島産ラー麦100%麺」をぜひお楽しみください。

■概要

商 品 名	糸島産ラー麦100%麺
提 供 開 始 時 期	2024年6月21日(金)～
提 供 店 舗	【天然とんこつラーメン ～ラー麦麺～】 ・古賀SA店（下り） ・太宰府店 ・小戸店（※改装閉店中） 【和風とんこつラーメン】 ・キャナルシティ博多店（※6月21日リニューアルオープン）



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

■糸島産ラー麦100%麺の提供店舗

【天然とんこつラーメン ～ラー麦麺～】

◆古賀SA店（下り）

住所	〒811-3122 福岡県古賀市薦野1100
営業時間	7:00～22:00（ラストオーダー22:00）
席数	味集中カウンター：26席 フードコート(共用)：150席
店舗情報	https://ichiran.com/shop/kyushu/kogasa-kudari/

◆太宰府店

住所	〒818-0135 福岡県太宰府市向佐野3-1-30
営業時間	24時間
席数	味集中カウンター：38席
店舗情報	https://ichiran.com/shop/kyushu/dazaifu/

◆小戸店（※改装閉店中）

住所	〒819-0001 福岡県福岡市西区小戸3-2-5
店舗情報	https://ichiran.com/shop/kyushu/odo/

【和風とんこつラーメン】

◆キャナルシティ博多店（※6月21日リニューアルオープン）

住所	〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ノースビルB1F
営業時間	10:00～23:00（ラストオーダー22:30）
席数	味集中カウンター：23席
店舗情報	https://ichiran.com/shop/kyushu/canalcity/

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
pr.jp@ichiran.com
担当：中島（070-7660-7306）