

「一蘭 上尾店」、9月26日(木)オープン！ ご家族やご高齢のお客様も快適に過ごせるように一部設備を改良しました。

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**2024年9月26日(木)**、埼玉県上尾市に「一蘭 上尾店」をオープンいたします。

都心部の店舗は、インバウンドのお客様も多く長時間お待ちいただく状況が続いております。

地元の方に気軽に一蘭を楽しんでいただけるよう、住みやすい街としても人気の高い上尾市にオープンすることを決定いたしました。店舗は国道17号沿いのロードサイド型で駐車場を完備しておりアクセスがよく、近隣には大型ショッピングセンターもございます。なお、オープン記念といたしまして、一蘭公式アプリの「来店ポイント3倍キャンペーン」を10月26日(土)まで実施いたします。

また、店内ではこれまでの店舗に比べてカウンター席の高さを調節して、お子様やご高齢の方、車いすをご利用の方にも使いやすい店舗を目指しました。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



- オープン日 : **2024年 9月26日(木)**
- 住所 : 〒362-0007 埼玉県上尾市久保75
- 営業時間 : 10:00-23:00 ※状況に応じ変更の可能性あり
- 席数 : 30席
- 駐車場 : 43台
- 店舗HP : <https://ichiran.com/shop/kanto/ageo/>
- アクセス : ・北上尾駅東口から徒歩12分
・上尾駅東口から徒歩32分



提供メニュー

天然とんこつラーメン(創業以来)

一蘭ではメニューを「天然とんこつラーメン」一本に絞り込み、40人以上の専属職人が日夜とんこつラーメンを研究し続けております。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、特別な小麦を独自にブレンド。唐辛子をベースに30数種類の材料を調合・熟成させた元祖「赤い秘伝のたれ」が、味に更なる深みを加えます。



店内環境

一蘭の独自の「味集中システム」

一蘭では、ラーメンを食べる環境にもこだわっています。周囲の環境を気にせず、ラーメンを味わうことにのみ集中して『天然とんこつラーメン』の美味しさをお楽しみいただけるように、一蘭が考案した「味集中システム」には「味集中カウンター」をはじめ、声を出さずにオーダーができる「オーダー用紙」や「呼出ボタン」など一蘭独自のアイデアが詰まっています。

■ 味集中カウンター

目の前にすだれ、横に仕切り壁がある一蘭が元祖の客席スタイルです。周囲の環境が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。上尾店の味集中カウンターは他の店舗よりも座席高さを20cm低くし、ご家族連れのお客様やご高齢のお客様にもご利用しやすい店舗となっております。カウンターを低くしたことにより、車いすでのご利用もしやすくなっています。

※車いすの形状によってはご利用いただけない場合もございます

■ 空席案内板

入店時に、空席の場所が一目で分かる案内板を設置しております。「空」と表示されているお席をご自由にお選びください。

2021年以降の新店舗よりアニメーションとなり、[空席/満席/片付け]などの情報がリアルタイムで反映される最新版の「動く空席案内板」を導入しております。

■ オーダー用紙

7項目それぞれから好みをお選びいただき、お客様ごたわりの一杯をご提供いたします。オーダー用紙で好みを選べるので、何通りもの美味しさが楽しめます。食通のお客様の微妙な味覚の違いにお応えできるシステムです。

■ 替玉注文システム

替玉プレートテーブル奥のボタンの上に乗せるとチャルメラが鳴り、従業員が替玉注文を受け付けます。声を出さずに注文できる一蘭発祥のシステムです。

～替玉とは？～

替玉はスープを残して麺だけをおかわりする博多独自の文化です。一杯目と異なるかたさの麺を選べると、また違った味わいを楽しめます。



【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) 松本(080-6402-1957)/菊池(070-7660-1943)