

2023年10月24日(火)

ご要望にお応えし、タイで催事出店決定！ 一蘭の「釜だれとんこつラーメン」が期間限定で味わえる！

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11月11日(土)～26日(日)まで、タイNippon Market @ Central Worldでおこなわれる催事に出品いたします。

これまでタイの方から数多くのお店のご相談をいただいております。今回初めてタイでの催事に参加することになりました。会場では日本の職人が、おみやげ商品「釜だれとんこつラーメン」を調理してご提供いたします。また、本催事のために準備した特別セットを含むおみやげ商品も販売いたします。



※ご提供商品イメージ



※前回インドネシアの催事の様子(2023年6月)

<概要>

- 期間 : 2023年11月11日(土)～11月26日(日) ※計16日間
- 営業時間 : 11:00～18:00 ※売り切れ次第、終了
- 場所 : Nippon Market @ Central World
- 所在地 : Central World Department store floor3 zone I, Rama I Rd, Pathum Wan, Bangkok 10330

<一蘭ブース>

- 席数 : 12席(味集中カウンター)、40席(テーブル)
- 提供商品 : 釜だれとんこつラーメン&ゆでたまご(塩味)
※ラーメンにはチャーシューとねぎのトッピング付き
- 販売価格 : 290バーツ
- 追加トッピング :
ゆでたまご(塩味):30バーツ／追加チャーシュー(6枚):55バーツ／追加ねぎ:20バーツ

※1食分をその場で調理しご提供いたします

※一蘭の店舗でご提供しているラーメンとは異なります

※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

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。

釜だれとんこつラーメン



「釜煮込み焼豚」をつくる際にできた煮汁を、一蘭のたれ専属職人が長年の研究の末、「釜だれ」に仕上げました。天然とんこつスープに深いコクを与え美味しさが引き立ちます。その秘密は煮汁に溶け出した旨味成分の「相乗効果」。算数の世界では $1+1=2$ しかありませんが、料理の世界ではイノシン酸とグルタミン酸が合わさると旨味が飛躍的に強くなり、格段に美味しくなるのです。深みのあるコクと、口いっぱい広がる豊かな香りをどうぞお楽しみください。

※今回の会場でご提供するのは、釜だれとんこつラーメンのおみやげ商品です

おみやげ商品



一蘭 限定どんぶりセット

販売価格：2,499バーツ

- ・一蘭謹製どんぶり
- ・一蘭箸
- ・一蘭ラーメン 釜だれとんこつ 一蘭特製 赤い秘伝の粉付(5食入)×3



今回の催事向けに
ご用意した限定セットです。

一蘭特製どんぶり&お箸をおみやげ
商品と一緒に手に入れるチャンス！



一蘭ラーメン 釜だれとんこつ 一蘭特製 赤い秘伝の粉付(5食入)

販売価格：899バーツ

一蘭の中でも限られた店舗でしか味わえない「釜だれとんこつラーメン」。とんこつスープの旨味に加え、焼豚の煮汁から仕上げた濃厚な「釜だれ」を表現しました。

深みのあるコクと、口いっぱいに広がる豊かな香りをどうぞお楽しみください。

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：799バーツ(5食)/399バーツ(2食)

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い、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。



一蘭とんこつ

販売価格：299バーツ

あえて具材は入れておりません。

それはラーメン本来の純粋な味わいを楽しんでいただくため。

麺・スープ・秘伝のたれがつくりだす美味しさに、ただひたすらに向き合える一杯です。

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おこなっております。これから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 菊池（きくち）

TEL：070-7660-1943 / MAIL：pr.jp@ichiran.com