

カップ麺「一蘭 とんこつ」新発売のお知らせ

長年の開発期間を経て登場

**天然とんこつラーメン専門店「一蘭」史上初
カップ麺『一蘭 とんこつ』全国新発売**

こだわりすぎて具材なし！ライバルはお店の一蘭
開発秘話「20年以上前から研究はスタートしていた」



株式会社一蘭(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)は、2月15日(月)より、カップ麺「一蘭 とんこつ」を全国で順次発売いたします。

天然とんこつラーメン専門店「一蘭」がカップ麺を発売するのは史上初となります。純粹にラーメンの味を楽しんでほしいという理由から具材は入れず、麺・スープ・赤い秘伝のたれが作り出す美味しさに、ただひたすらに向き合える一杯です。お好きな時に、一蘭らしさが凝縮されたラーメンをお楽しみいただけます。



■ カップ麺「一蘭 とんこつ」概要

天然とんこつラーメン専門店「一蘭」が、ラーメンに関わる技術の粋を集め作り上げた、「一蘭 とんこつ」。お湯をご用意いただくだけで、いつでもどこでも、お好きな時に一蘭らしさが凝縮されたラーメンをお楽しみいただけます。



◆一蘭 とんこつ

- 品名 : 一蘭 とんこつ
- 価格 : 490円(税込)
- 発売日 : 2月15日(月)
- 取扱店舗 : 一蘭店舗、一蘭公式通販
一部コンビニ・小売店など
※一蘭 古賀SA店(下り)を除く
- 種類 : ノンフライ麺
- 小袋 : 3袋 (液体スープ・粉末スープ・秘伝のたれ)
- 調理時間 : 熱湯4分
- 目安湯量 : 440ml



【商品サイトURL】 <https://ichiran.com/news/tonkotsu-cup.php>



◆こだわり

【麺】

一蘭の麺は、ストレートで小麦の風味が感じられる細麺であることが特徴です。これを「一蘭 とんこつ」で表現すべく特注ノンフライ麺を使用。麺の太さや小麦の配合、加水率などを幾度も微調整した結果、スープとよく絡み、まるで一蘭特製生麺のような食感を楽しむことができます。

【スープ】

とんこつの旨味を最大限に引き出しつつも、特有の臭みをしっかり抑えています。更に、粉末と液体の2種類を合わせることで、奥行きのある風味やなめらかな口当たりを実現。スープに含まれる特製香味油が、更に味わい深さを際立たせます。

【秘伝のたれ】

これまでの「赤い秘伝のたれ」の調合技術を生かし、唐辛子を基本に特別調合いたしました。単なる辛さだけではなく、旨味や甘味も感じていただけます。この商品のためだけに新たに開発いたしました。



◆「一蘭 とんこつ」の開発秘話

20年以上前から、お客様からの商品化のご要望に加え、数多くの企業様からも共同開発のお話をいただいております。しかし、一蘭のこだわりを形にできる技術の実現が難しく、満足のいく味わいのカップ麺を作ることはできませんでした。それでも「いつか必ず、お客様の期待に応えたい」との想いで試行錯誤を繰り返しておりました。一蘭としては、麺・スープ・秘伝のたれ、どれも一切妥協はできません。

まずは麺。一般的にとんこつラーメンのカップ麺では、歯応えが強調されがちです。最初に出来上がった麺はバサバサしており粉感が非常に強いものでした。福岡らしい麺ではあるが、決して一蘭らしくはない…。「一蘭らしい麺とは…」と、改めて自社の麺の特長を見つめなおし、歯応えの中に潜むなめらかさ、しっとり感や麺の溶け方などを多角的に調整し、『一蘭らしい麺』の開発に成功いたしました。

次に、一蘭の真髄であるとんこつスープ。口当たりや豊かな風味の演出が重要です。粉末だけならとんこつスープを舌で感じるができるが鼻腔に香りが残りにくい、液体だけではとんこつ特有の微細な舌触りやとろみの表現が難しい…。と、それぞれの研究を重ねた結果、最終的に「粉末も液体も、両方入れる」との決断にいたりしました。

また、それらの麺やスープに絡む「秘伝のたれ」。カップ麺に合わせた秘伝のたれを開発。一蘭では4人しかいない秘伝のたれ職人が試行錯誤を重ね、麺やスープとの相性を考慮し、このカップ麺のためだけの特別な「秘伝のたれ」の商品化に成功いたしました。

このような経緯で、一蘭のこだわりや企業秘密がたっぷり詰まった「一蘭 とんこつ」が、誕生いたしました。



■「一蘭 とんこつ」交通広告

※写真はイメージ

2月15日（月）より、「一蘭 とんこつ」の交通広告の掲出を開始します。博多駅や天神の真ん中に位置するきらめき通り地下ビジョン、きらめきビジョンに加え、西日本と東日本の主要な駅でも掲出予定です。すだれの奥から「一蘭 とんこつ」が出てくる動画を放映予定で、一蘭ならではの味集中カウンターと共に商品の特徴を表現し、食欲をそそる広告を目指しました。



■ 動画イメージ



■ 静止画イメージ



■ 場所

- ・九州（博多駅・きらめき通り地下・きらめきビジョン）
- ・関西（大阪駅・京都駅・三ノ宮駅・天王寺駅・新大阪駅）
- ・関東（東京駅・有楽町駅・新橋駅・高輪ゲートウェイ駅・品川駅・渋谷駅・新宿駅・池袋駅・巣鴨駅・上野駅・秋葉原駅・大宮駅・浦和駅・横浜駅・桜木町駅・吉祥寺駅・横浜駅）

期間：2月15日(月)～2月21日(日)

一蘭は昨日よりも今日、今日よりも明日、より美味しいものを提供するべく日々研究を行い、納得した商品だけを世に送り出しております。いつもご愛顧くださるお客様のおかげで、2020年に創業60周年を迎えました。これからもお客様にご満足いただける味をお届けできるよう、現状に満足せず、味・サービスの向上に努めてまいります。

【リリースに関するお問い合わせは、以下までご連絡ください】

株式会社一蘭 広報担当

坂根（080-8371-0768）・葛城（070-7661-0939） MAIL：pr.jp@ichiran.com