



## 「一蘭の焼ラーメン」がインドネシア催事に初登場！ 大好評につき3回目の開催決定

株式会社一蘭では、インドネシアにおいておみやげ商品のプロモーションイベントを開催いたします。インドネシアでは2023年6月、2024年2月に続き3回目の開催。会場では『一蘭 焼ラーメン とんこつ』と『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』を調理し、ご提供いたします。『一蘭 焼ラーメン とんこつ』は、肉や野菜など好きな具材でアレンジしやすく、フライパン1つで簡単に一蘭の美味しさを感じていただける商品です。

また、海外のお客様にも大好評の『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』もご提供いたします。一蘭ならではの「味集中カウンター」を再現したスペースで、とんこつラーメンの本場・福岡の味をご堪能いただけます。

ぜひこの機会に、インドネシアの皆様にも一蘭のこだわりの味を体験していただきたく存じます。ご来場を心よりお待ちしております。

### ◆提供商品



※一蘭 焼ラーメン とんこつ (イメージ)



※一蘭ラーメン 博多細麺ストレート (イメージ)

### ◆イベント概要

催事期間	2024年6月28日(金)～7月10日(水) ※計13日間限定
営業時間	平日11:00～20:00 (L.O.19:30) 土日祝10:00～20:00 (L.O.19:30) (イオンモール営業時間 10:00～22:00)
催事会場	イオンモール BSD CITY店内 AEON STORE BSD店 1階 ( <a href="https://aeonstore.id/">https://aeonstore.id/</a> )
内容	おみやげ商品と同じ材料を使用して調理し提供、おみやげ商品販売など
会場席数	12席 (味集中カウンター) ※会場内にフリー席あり

※メディア向けプレオープン開催予定(6月27日(木)15:00～18:00)

### ◆インドネシアでの開催理由

インドネシアで3回目のイベントとなる今回は、初めて焼ラーメンを提供いたします。焼ラーメンはフライパン一つで調理ができ、手軽に楽しんでいただけるメニューです。インドネシアの皆様に一蘭の焼ラーメンをお届けすることで、日本の食文化の多様性と魅力を感じていただきたいという想いからメニューに加えました。インドネシアはアジアの中でも特に成長が著しい市場の一つであり、ラーメンをはじめとする日本食への関心も高まっています。インドネシアの皆様にも、一蘭の本格的な味わいをお届けし、日本食文化の魅力を更に広めたいと考えております。





# 天然とんこつラーメン専門店 一蘭

## ◆会場内での食事

『一蘭 焼ラーメン とんこつ』、『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』を調理してご提供いたします。

※2種類のラーメンをお召し上がりいただくこともできます

## ◆提供内容

- ・提供商品：一蘭 焼ラーメン とんこつ
- ・販売価格：Rp 65,000 (トッピング付：エビ、キャベツ、ニンジン、玉ねぎ、青ねぎ)

- ・提供商品：一蘭ラーメン 博多細麺ストレート
  - ・販売価格：Rp 89,800 (トッピング付：青ねぎ、きくらげ、秘伝の粉)
- ※麺とスープを合わせた状態でご提供いたします

<追加トッピングメニュー>

- ・煮込み豚肉：Rp 7,000
- ・塩ゆでたまご：Rp 3,000

※おみやげ商品と同じ材料を使用して調理、トッピングも追加して提供いたします

※味集中カウンターをご利用の方は、お1人様につき1杯以上のご注文をお願いいたします

※麺のかたさや味の濃さなどは選べません

## ◆「焼ラーメン」誕生秘話

ある日、1人の一蘭の職人が自宅で焼きそばをつくっているときにこんなことを考えました。「忙しい時、家族にフライパン1つで簡単に一蘭のラーメンを美味しくつくるのができないか？」そのような想いから、新たな商品開発が始まりました。

一蘭といえばとんこつラーメンですが、職人たちは和食をはじめ様々な分野の技法を研究しているため、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持っております。これはすべて「とんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ます」ためです。日夜とんこつラーメンの美味しさの可能性を追い続け、これまでも様々なご自宅用ラーメンを開発してまいりました。「一蘭が好きな家族に作ってあげたい」という方のために、フライパン1つで簡単に調理ができること、アレンジのしやすさ、肉や野菜など好きな具材を入れて炒めても、一蘭の美味しさを感じていただける商品にしたいという想いがありました。その結果、「焼ラーメン」という形に辿り着きました。

## ◆販売商品 (家庭用一蘭ラーメン)

### ■一蘭 焼ラーメン とんこつ



販売価格 (2食入) : Rp 108,000

フライパン1つ、たった5分で調理できる焼ラーメン。

ご家庭で簡単につくれ、アレンジのしやすさにこだわりました。肉や野菜など好きな具材を入れて炒めても、一蘭の美味しさを感じられる商品に仕上げております。とんこつのコクと旨味が凝縮された、濃厚なのにやさしい味わいをぜひお楽しみください。

### ■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 (5食入) : Rp 378,000

販売価格 (2食入) : Rp 188,000

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。



## ◆販売商品 (家庭用一蘭ラーメン)

### ■一蘭ラーメン 100%とんこつ不使用 No Pork ICHIRAN Ramen



販売価格 (5食入) : Rp 378,000

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『鶏ベース』の特製スープに、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。  
※ハラール認証を受けたチキンやビーフは使用していません  
※イスラム教徒向けに特化した商品ではございません

### ■一蘭特製 赤い秘伝の粉 (缶入り)



販売価格 : Rp 148,000

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。

### ■ICHIRAN Ramen home cook Set

今回の催事限定のプレミアムセットです。この特別なセット商品には、一蘭特製のどんぶり、箸、レンゲとおみやげ商品が含まれています。どんぶりは、一蘭の店舗で実際に使用されている有田焼のどんぶりをモチーフにメラミンを使用して再現したもので、今回は特別に数量限定で販売いたします。



※画像はイメージです

販売価格 : Rp 680,000

セット内容

- ・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(5食入)×1
- ・一蘭 焼ラーメン とんこつ(2食入)×2
- ・一蘭特製どんぶり(メラミン樹脂製)×1
- ・特製一蘭箸×1
- ・特製一蘭レンゲ×1

### ■購入者イベント<<抽選会>>

おみやげ商品のご購入金額に応じて抽選に参加できます！



※画像はイメージです

◎プレミアム抽選 : Rp 1,000,000以上購入の方  
<景品>

- ・有田焼 一蘭特製 丸どんぶり×1
- ・一蘭特製どんぶり(メラミン樹脂製)×1

◎スタンダード抽選 : Rp 200,000以上購入の方  
<景品>

- ・一蘭 焼ラーメン とんこつ(2食入)×1
- ・特製一蘭箸×1
- ・特製一蘭レンゲ×1

※その他にも景品をご用意しております。



## ◆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。

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のシステムは、多くのお客様に喜ばれており、有名人・著名人の方々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」を会場に再現。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。



### <今後の海外展開について>

現時点では、海外出店は未定です。正式に決まり次第、一蘭公式WEBサイトなどでお知らせいたします。

なお、フランチャイズや業務委託販売は考えておりません。一蘭の味を守るため、全店直営店舗の独立資本でビジネス展開を進めております。おみやげ商品に関しても同じく、業務委託や提携はしておりません。

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：松本（080-6402-1957 / [pr.jp@ichiran.com](mailto:pr.jp@ichiran.com)）