

2016年10月31日

## “とんこつラーメンを世界一研究する会社”が送り出す自信作 新商品「一蘭ラーメンストレート麺 赤い秘伝の粉付」 11月1日(火)より通販限定で発売開始！

天然とんこつラーメン専門店を全国で展開する株式会社一蘭(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/http://www.ichiran.co.jp)は、明日2016年11月1日(火)より通信販売限定で「一蘭ラーメンストレート麺 赤い秘伝の粉付」の販売を開始いたします。

一蘭は「とんこつラーメンを世界一研究する会社」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行っております。お土産商品の開発を進める中で、長い年月をかけて試作を重ねた末に、その名に値するお土産商品が完成いたしました。

日本中のどの麺にも勝るとも劣らない一蘭のオリジナル麺は、コシに優れ、ツルミがあり、のど越しが良く風味豊かな逸品です。臭みがなくとんこつ本来の美味しさと味の厚みを感じる本格派のスープが完成いたしました。

### <「一蘭ラーメンストレート麺 赤い秘伝の粉付」商品概要>

■商品名: 一蘭ラーメン ストレート麺 赤い秘伝の粉付

■価格: 1,500円(税込)

■商品内容: 4食入り

◆液体スープ53g×4

◆ストレート麺(乾麺)75g×4

◆赤い秘伝の粉1g×4

■発売日: 2016年11月1日(火)

■販売: 通販限定(通販サイト <http://store.ichiran.co.jp/>)

■商品特性

◆スープ: 日夜研究を惜しまず、専属職人が試行錯誤を繰り返し創り出されたスープは超本格派。

とんこつ特有の臭みを抑えながらも、最大限に引き出したうま味が際立つスープです。

◆麺: 経験豊かな麺職人が特別配合した希少な小麦粉を使用し、コシやつるみ感を味わえる麺に仕上げました。

一蘭独自の技術により茹で湯のにごりが抑えられ、スープの味をより堪能できるのが特長です。

◆赤い秘伝の粉: 単なる一味ではありません。唐辛子をベースに様々なスパイスを最高の状態で配合しております。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。



一蘭では、とんこつラーメンを世界一研究する会社として、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。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社一蘭 広報・宣伝 柴山・坂根

(TEL)092-282-1111 (E-mail)pr@ichiran.co.jp