

2023年10月10日(火)

動物性原料完全不使用！ヴィーガンラーメン販売開始！ とんこつを研究し続ける一蘭だからこそ成し得た納得の味

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、2023年10月17日(火)午前11時より『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 Vegan』を一蘭通販サイトにて販売いたします。

一蘭では40人以上もの専属職人が研究と情熱の全てをとんこつラーメンに注ぎ、日夜研究を続けております。とんこつラーメンを世界一研究し続ける一蘭だからこそ、動物性原料を一切使わずに「一蘭の味」を表現することができました。

本商品はとんこつを使用していないにもかかわらず、とんこつを長時間煮込んだような滑らかな口当たりと豊かな風味をお楽しみいただけるおみやげ商品です。ご自宅で簡単に調理できるため、これまで一蘭のラーメンを食べることができなかったお客様もぜひご賞味ください。



パッケージデザイン

◆ 商品概要

| | |
|----------|--|
| 商品名 | 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 Vegan |
| 内容量 | 2食入 (麺、液体スープ、植物油脂、赤い秘伝の粉) |
| 価格 | 970円 (税込) |
| 販売開始日 | 2023年10月17日 (火) 午前11時 |
| おみやげ一蘭通販 | https://www.ichiranstore.com ※店舗でも販売中(なんば御堂筋店のみ) |
| 備考 | NPO法人ベジプロジェクトジャパン様にて審査の末、Vegan認証を取得しております。 動物性原料不使用ではありませんが、ハラル認定を受けた商品ではございません。 |



調理イメージ

◆ 販売経緯

人々の食が多様化する中で、「様々な理由で一蘭の既存の商品は食べられないが、一蘭の味を楽しんでみたい」というお客様の声をいただくことができました。そういったお声を受けて、一蘭の職人がとんこつ以外で「一蘭の味」を表現できないかと研究を重ね、納得のいく味に辿り着いたため本商品を発売いたしました。

動物性原料不使用という制限下で、とんこつの特徴でもある濃厚で優しい口当たりを表現することは非常に困難な道のりでした。6年もの期間をかけて開発され、通常とは異なる手順を用いたつくり方や配合を何度も試し、試行錯誤を繰り返した末に一蘭として表現したい「動物性原料を使用していない一蘭のラーメン」が誕生いたしました。

現在、国内では一蘭 なんば御堂筋店のみで販売しておりますが、より多くの地域の方に味わっていただきたいと考え、おみやげ一蘭公式通販でも販売する運びとなりました。

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行っております。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。

【本件に関するお問い合わせ】 株式会社一蘭 広報宣伝

新井 (070-7660-8113) ・ 菊池(070-7660-1943) (E-mail) pr.jp@ichiran.com