



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

## 累計出荷数1,000万食を突破した一蘭カップ麺の第二弾、 旨辛の『一蘭とんこつ炎』が数量限定で新発売！ ただ辛いだけでなく、燃えるような美味しさ。

株式会社一蘭では、2024年4月27日(土)より、『一蘭とんこつ炎』を発売いたします。発売から3周年を迎えた一蘭のカップ麺「一蘭 とんこつ」の第二弾で、一蘭ならではの「旨辛」を表現した商品です。

本商品は辛さが特長ではありますが、ただ辛いだけでなく、とんこつの旨味もしっかりと感じていただけます。「一蘭 とんこつ」同様、あえて具材は入れておりません。ラーメン本来の純粋な味わいをぜひお楽しみください。



商品イメージ



調理イメージ

### ■ 開発経緯

一蘭 とんこつを発売以来、お客様より大変ご好評いただいております。その中で、辛いもの好きの方からは「店舗でオーダーできるようにもっと辛いラーメンも食べてみたい」というご要望も寄せられています。

一蘭は創業以来60年以上「辛さ」と「旨味」のバランスに向き合ってきました。一蘭の職人は一蘭 とんこつをベースとして、研究を重ねて味の開発を進めました。

目指したのは、ただ辛いだけでなく、とんこつ本来の美味しさも感じていただけるラーメン。唐辛子一つひとつの粒子感にもこだわり、最終的に選りすぐった4つをブレンドしました。納得のいく味は容易には実現せず、配合の見直しや辛さと旨味の表現方法など、何度も試行錯誤を繰り返しました。

そして約2年の歳月をかけ、ついに職人たちが誇りを持って提供できる味が完成。その名も『一蘭とんこつ炎』。「炎」という名に劣らない辛さを感じられ、とんこつスープのコクや旨味も味わうことのできる、絶妙なバランスをつくり上げることができました。

「辛さ」と「旨味」のバランスを研究し続けてきた一蘭だからこそ辿り着くことのできた究極の逸品です。

## ■こだわり

### 【麺】

特注のノンフライ麺を使用した、小麦の風味が感じられる細麺。スープとよく絡み、まるで一蘭特製生麺のような風味とのおどろきを楽しむことができます。

### 【スープ】

粒度の違う唐辛子を4種類配合。従来の一蘭 とんこつのスープをベースに開発し、刺激的な辛さと、とんこつ本来の旨味のバランスを徹底的に追求したスープです。

### 【秘伝のたれ】

厳選された唐辛子を基本に特別調合いたしました。秘伝のたれを入れることで、さらに旨味や甘味が追加され、『一蘭とんこつ炎』の味が完成します。



パッケージイメージ

## ■概要

商品名	一蘭とんこつ炎（ほのお）
発売日	2024年 4月27日（土）
取扱販路	全国の一蘭店舗（なんば御堂筋店、古賀SA店(下り)、休業中の店舗を除く） おみやげ一蘭公式通販 その他、一部小売店
希望小売価格	540円（税込）
内容物	めん、スープ（液体、粉末）、秘伝のたれ
アレルギー情報	小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉
詳細ページ	<a href="https://www.ichiranstore.com/shop/pages/tonkotsu-cup.aspx">https://www.ichiranstore.com/shop/pages/tonkotsu-cup.aspx</a>
備考	数量限定販売

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下さる“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  
pr.jp@ichiran.com  
担当：緒方（090-9154-1338）