

## 将完美重现一蘭独家的「味集中座位」！ 于中国·南京立即品尝「一蘭的人气拉面商品」！

股份有限公司一蘭（天然豚骨拉面专门店／创业于1960年／总公司位于日本福冈市博多区／代表为吉富 学／<https://www.ichiran.com>）将于4月16日(五)～5月16日(日)共计31天，在中国南京市举办的「第11回江苏省园艺博览会（Jiangsu ExpoPark）」中参与日本饮食文化交流活动。

于会场中贩卖一蘭的人气拉面商品之外，也现场供应调理后的「一蘭拉面 半生面 职人监制」之料理。此道料理为2020年于日本新发售的商品，是首次登陆中国内地贩卖的新商品。活动期间内，也初次设置了一蘭独有的「味集中座位」让人仿佛置身于日本一蘭店面用餐的氛围，费尽心思仅为了可以让中国内地的顾客们细味品尝一蘭的美味。

另外，顾客与服务员的安全为第一考虑，一蘭也必定会于活动营业时间内彻底执行防疫政策。



※此为马来西亚当时活动照（2020年3月）

### 第11回江苏省园艺博览会信息

#### <活动详情>

- 活动期间 : 2021年4月16日(五)～5月16日(日) ※共计31天
- 活动地点 : 中国江苏省南京市江宁区园博园  
再生花园区「拉面道场（暂称）」内
- 主办单位 : 南京慧辰文化旅游发展有限公司
- 开发企划营运 : 株式会社CCD JAPAN及上海地慧房地产咨询有限公司

#### <一蘭所在地点>

- 座位数 : 10席（味集中座位）※会场内亦有自由空位
- 营业时间 : 10:00～ 21:00 ※如欲商品销售一空，营业结束时间也将提早。

于活动期间内贩卖一蘭人气拉面商品。同时也将供应拉面商品调理服务。设置的「味集中座位」能让您仿佛置身于日本一蘭店面，体验当地用餐氛围。此次活动为一蘭于中国内地首次参展，欢迎共襄盛举。

### 于中国内地参与活动之经纬

日本的一蘭不仅受到当地顾客的喜爱，亦深受海外顾客的爱戴与莅临。于市调里「到日本旅行必吃美食」获选最多海外顾客的支持。然而，从去年开始因情势变化，有了不能到日本旅行的状况。因此收到比以往更多的中国内地顾客之声「好想品尝一蘭拉面」「虽然没吃过一蘭，好想品尝看看」的展店咨询信件如雪片般飞来。正因情势不同，我们希望让喜爱一蘭的顾客在家也能轻松品尝，因此决定了这次的活动参与。



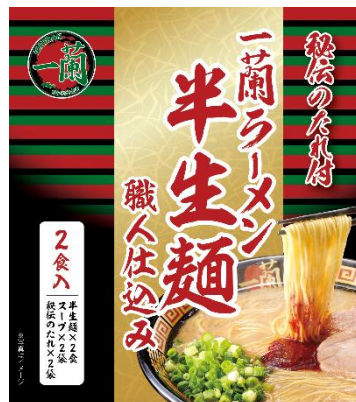
## 贩卖商品

### 一蘭拉面 半生面 职人监制(2入)

贩卖价格：108元（约1,713円）

此商品的特色为即使将生面干燥后，依然保有弹牙的口感与芳醇的小麦香气。面条所严选的材料是与生面相同可左右质量的纤细小麦面粉，在制面时也耗费相同的心力与时间。一蘭制面师傅在味道上绝不妥协，从小麦的产地、小麦的颗粒大小都是经过多次繁琐的组合检证，同时制面过程的温度、湿度、干燥时间与面团的含水量皆严格把关。终于，经过繁琐多任务耗时的「半生面」问世了。保证香气十足越吃越上瘾。

※1日500包限定（售完为止）



### 一蘭拉面 博多细面直条面

### 附一蘭特制赤红秘制辣粉 (5包入)

贩卖价格：198元（约3,140円）

由长年研究豚骨汤拉面的专业师傅制作，而推出的伴手礼，是个推向世界的逸品。经严选的食材以及独自开发的技术，将汤头、面条、红色秘制辣粉这3样完美调和后制成。

抑制住豚骨特有的臭味后，在呈现出浓厚且优雅的豚骨汤头内加入具丰富小麦香的面条和结合了辣味与美味的浓缩红色秘制辣粉，使其口感相络交集。这样完美平衡香味，美味，辣味的极致口感，请务必在家享用。

※1日200盒限定（售完为止）



### 一蘭餐具套装

贩卖价格：299元（约4,742円）

此套装为南京独家限定贩卖的特别商品。就连位在全球的一蘭的店铺都无贩卖。特制的拉面碗·筷子·汤匙、让您在家也能轻松重现一蘭的美味。

※与店铺使用的餐具为不同产品。

※1日100组限定（售完为止）



### 拉面商品购入优惠 『一蘭特制手提袋』

于活动期间内凡购入拉面商品的前200位民众，即可获得本次活动限定的特制手提袋。（每日限定200份）

『一蘭特制手提袋』

- 尺寸：宽350×长390×深110 (mm)
- 材质：绵





## 供应商品

会场设置味集中座位，邀您特别来体验！



※此为示意图

### 一蘭拉验 半生面 职人监制

贩卖价格：62元（约983円）※附配料

会场将供应贩卖调理好的拉面商品（一蘭拉面 半生面 职人监制）每份量为一人份。

- ※与一蘭直营店面供应的拉面为不同商品。
- ※汤与面条为分开包装。
- ※恕无提供选择面的软硬度与汤的浓厚度。
- ※欲使用味集中座位，每位须至少点一碗拉面。

## 天然豚骨拉面专门店「一蘭」介绍

天然豚骨拉面专门店“一蘭”可谓最用心研究豚骨拉面的公司。为极力追求正宗的豚骨拉面，一蘭不会开发花俏繁多的菜单，只专注于豚骨拉面。

一蘭的拉面由四十位以上的专业师傅精心研制。为了让客人能安心地品尝美味的拉面，一蘭坚持选用安全及优质的食材，加上各资深师傅对制法的坚持，时刻追求真正的美味。

全球所有分店均由一蘭直营，绝不假手于人。一蘭今后也会致力将「正宗地道」的味道带到世界各地，让更多顾客可以品尝到美味的拉面。



## 味集中座位

由于不用顾虑周遭环境，致使味觉变得更为敏锐，更能细味拉面的美味。

味集中系统深受顾客欢迎，当中尤以女性为多。

一蘭的顾客之中绝大部分为女性也是一蘭的特征之一。

由于可以无所顾虑地莅临用餐，一蘭独有的点餐方式同样吸引很多知名人士到访。

这次我们将「味集中座位」完整重现。只为了能让喜爱一蘭的顾客身历其境，细味品尝一蘭创业以来坚持的美味。



【新闻稿相关·采访需求的联络窗口】

一蘭股份有限公司 公关负责 坂根

MAIL : pr.jp@ichiran.com