

## 「味集中カウンター」が上海初登場！ ららぽーと上海金橋で一蘭のおみやげラーメンを提供！

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>）の中国法人である一蘭拉面(上海)有限公司は、ららぽーと上海金橋（上海市）に『一蘭のおみやげ店』をコンセプトとした店舗を期間限定で出店いたします。会場では大人気のおみやげ用ラーメン等の販売だけでなく、ラーメンを調理し提供予定。提供する『一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み』は2020年末に日本で発売した商品で、自宅にいながらお店の麺の味わいを楽しめる本格ラーメンとして人気を集めています。更に、会場には一蘭ならではの『味集中カウンター』が登場し、実店舗と同様の環境でラーメンをお召し上がりいただけます。上海市内で一蘭がラーメンを提供するのは今回が初めて。一蘭こだわりの味を上海の皆様にもお楽しみいただけます。なお、お客様および従業員の安全を第一に考え、コロナウイルス感染防止対策を十分に講じて営業いたします。



※南京での催事の様子（2021年4月）

### 出店概要

- ・ 期間 : 2021年8月6日(金)～8月29日(日) ※計24日間限定
- ・ 場所 : ららぽーと上海金橋（上海市浦東新区新金橋路738号）
- ・ 席数 : 味集中カウンター：5席 ※会場内にはフリー席もあり
- ・ 営業時間 : 10:00～21:00 ※終了時間は変更の可能性あり

### 上海におみやげ店を出店の理由

ここ数年、日本の一蘭へは日本人だけでなく、「日本に行ったら食べるべきグルメ」として海外からのお客様も非常に多くご来店くださっておりました。しかし、昨年より情勢が変化し、日本に行きたくても行けない状況となっております。

特に中国大陸の方々からは以前より「本物の一蘭を食べてみたい」「身近で一蘭の味を楽しみたい」とのお声を数多くいただいております。また、現地においては一蘭の模倣店が多数存在しており、お客様へ誤解を与えご迷惑をおかけしていることは弊社といたしましても大変遺憾です。

これらの状況をふまえ、「自国で本物の一蘭の味を楽しみたい」とのご要望にお応えすべく、期間限定出店を決意いたしました。

中国大陸での期間限定出店は、本年春に南京市で開催された「江蘇省園芸博覧会」に続き2回目。今回の会場が所在する中国（上海）自由貿易試験区金橋工リアは、上海市の中でも急速な発展を続ける浦東工リアに位置し、施設から5km圏内に約85万人もの方が居住されています。数多くの皆様に一蘭の味を楽しんでいただきたいとの思いから今回の出店に至りました。



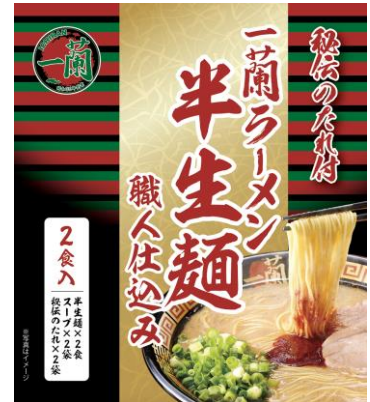
## 販売商品

### 一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み (2食入)

販売価格：88元 (特別価格) ※通常価格108元

特別に製麺した生麺を乾燥させており、もちもちの食感と芳醇さが特長です。麺は、同じ小麦粉を使用しているも製麺時の手間のかけ方次第で品質が左右される繊細な食材です。一蘭の職人は味に一切の妥協はせず、小麦の産地や、粒子の大きさ、それらの組み合わせを幾度となく検証。更に、製麺過程の温度や湿度、乾燥時間や麺に含まれる水分量にまで気を配りました。終始手間をかけて完成した「半生麺」は香り高く、何度も味わいたくなる食感を兼ね備えています。

※数量限定 (なくなり次第終了)



### 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)

販売価格：198元

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送り出す逸品。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、辛みと旨味が凝縮された赤い秘伝の粉が絡み合う。香り、旨味、辛みのバランスが取れた極上の味わいです。

※数量限定 (なくなり次第終了)



### 一蘭特製 食器セット

販売価格：299元

世界中の一蘭店舗でも販売していない特別セットです。特製のどんぶり・箸・れんげで、ご自宅でも一蘭気分をお楽しみください。

※店舗で使用している食器とは異なります。

※数量限定 (なくなり次第終了)



### おみやげ購入者特典 『一蘭特製トートバッグ』

期間中、おみやげ商品をご購入の方にノベルティをプレゼント! ※数量限定 (なくなり次第終了)

・プレゼントの条件 (いずれかに該当すればOK)

- ①半生麺を2つ以上購入
- ②博多細麺ストレートを1箱以上購入
- ③食器セットを1つ以上購入

- ・寸法：幅350×高さ390×マチ110 (mm)
- ・素材：綿



## 提供商品

### 会場に『味集中カウンター』が登場！



※ご提供商品イメージ

### 一蘭ラーメン 半生麺 職人仕込み

提供価格：59元（1食分）

（トッピングとしてチャーシュー、ねぎ、きくらげ付）

【その場で調理してご提供いたします】

※一蘭の実店舗でご提供のラーメンとは異なります。

※麺とスープを盛り付けた状態で提供いたします  
（分けて提供は不可）

※麺のかたさや味の濃さなどは選べません。

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

### 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研究し続ける会社」です。一杯の味をより深く極め、本物のとんこつラーメンを追求するために、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。一杯のラーメンに携わる専属職人は40人以上。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、安全で上質な食材にこだわり、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、全世界の店舗において同じ美味しさをご提供するため、全て直営店としての運営を徹底しております。これからも一蘭が追求する“本場・本物”の味を、世界中の皆様にご堪能いただきたいと考えております。



※香港初出店時の行列（2013年）

### 味集中カウンター

周りは一切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。味集中システムは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とから多くのお客様から好評で、特に女性のお客様から大変喜ばれております。またこのシステムがあることで有名人や著名人の方も数多くご来店くださっています。また、近年では『元祖フィジカルディスタンス』として多くのメディアで話題になりました。

今回はこの『味集中カウンター』を限りなく再現。一蘭こだわりの味を、一蘭ならではの環境で堪能できます。



※味集中カウンター

【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 広報担当 佐々木 千沙子

TEL：070-7661-1050 / MAIL：pr.jp@ichiran.com