

300万食突破のカップ麺「一蘭 とんこつ」 より楽しめる豆知識やレシピを公開！

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)は、初のカップ麺「一蘭 とんこつ」を2021年2月15日に発売し、約5ヶ月で総出荷数300万食を突破いたしました。発売直後から大きな反響をいただき、一蘭公式通販や店舗では、たびたび品切れの状況が続いておりました。お客様からは、「お店と同じように麺のかたさなどが変えられると嬉しい」というお声をいただくことが多かったため、すでに何度か召し上がったことがある方のために、豆知識として麺のかたさ・味の濃さを変える方法をご紹介します。また、それによって余ったスープの活用レシピもご提案いたします。長引く外出自粛の中で、「一蘭 とんこつ」が皆様のおうちごはんを少しでも楽しくできれば幸いです。

■商品概要 ラーメン本来の純粹な味わいを楽しんでいただくため、あえて具材は入れておりません。

商品名	一蘭 とんこつ
価格	490円(税込)
発売日	2021年2月15日(月)
販売店舗	一蘭店舗、一蘭公式通販 一部コンビニ、小売店など ※一蘭古賀SA店(下り)を除く
種類	ノンフライ麺
小袋	液体スープ・粉末スープ・秘伝のたれ
基本調理時間	熱湯4分
目安湯量	440ml
特設サイト	https://www.ichiranstore.com/shop/pages/tonkotsu-cup.aspx



【麺】

一蘭の麺は、ストレートで小麦の風味が感じられる細麺であることが特徴です。これを「一蘭とんこつ」で表現すべく特注ノンフライ麺を使用。麺の太さや小麦の配合、加水率などを幾度も微調整した結果、スープとよく絡み、まるで一蘭特製生麺のような食感を楽しむことができます。

【スープ】

とんこつの旨味を最大限に引き出しつつも、特有の臭みをしっかり抑えています。更に、粉末と液体の2種類を合わせることで、奥行きのある風味やなめらかな口当たりを実現。スープに含まれる特製香味油が、更に味わい深さを際立たせます。

【秘伝のたれ】

これまでの「赤い秘伝のたれ」の調合技術を生かし、唐辛子を基本に特別調合いたしました。単なる辛さだけではなく、旨味や甘味も感じていただけます。この商品のためだけに新たに開発いたしました。

◆NEWS LETTER◆

2021年 8月 3日

■ カップ麺「一蘭 とんこつ」 豆知識

1、味の濃さを変える 2、麺のかたさを変える 3、番外編～スープの味をよりクリアに～



<1、味の濃さ>

●うす味
粉末スープをすべて入れ、
液体スープは半分ほど入れる。

●こい味
粉末スープのみ入れてよく混ぜ、
大さじ4杯程度スープを取りのぞく。
そこに液体スープをすべて入れる。

※余ったスープの活用レシピは下記

<2、麺のかたさ> 湯戻し時間の目安

●超かた 2分半 ●かた 3分
●基本 4分 ●やわ 5分
(やわは残り2分でお湯を入れ替えると◎)

<3、番外編 ～スープの味をよりクリアに～>

- ① 熱湯を注ぐ
- ② 4分後にお湯だけ捨てる
- ③ 新たにお湯を注ぎスープを入れてよく混ぜ食べる

■ スープの活用レシピ

<パラパラ炒飯>

※うす味で余った液体スープを使用

- ① ご飯200gと卵を炒める
- ② 余った液体スープと青ねぎを入れて炒めれば完成

<だし巻きたまご>

※こい味で余ったスープを使用

- ① 余った粉末スープ入りのお湯(大さじ4杯)を器に入れる
- ② そこに生卵を1つ割り入れ、白身が滑らかになるまで混ぜる
- ③ 電子レンジで700W2分加熱すれば完成



掲載用のカップ麺や関連画像をお送りすることも可能です

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】 ※24時間対応可能

株式会社一蘭 広報宣伝：広報担当 佐々木 千沙子（070-7661-1050）

(E-mail) pr.jp@ichiran.com