

将完美重现一蘭独家的「味集中座位」！ 于上海金桥啦啦宝都立即品尝一蘭的人气拉面商品！

株式会社一蘭（天然豚骨拉面专门店／创业:昭和35年／本社:福冈县福冈市博多区／代表取缔役社长:吉富 学／<https://www.ichiran.com>）于中国设立的一兰拉面(上海)有限公司，将于2021年8月6日(五)~8月29日(日)，在上海金桥啦啦宝都（上海市）以『一蘭的纪念品商店』为概念，举办期间限定的快闪店。

会场不仅贩卖一蘭的超人气拉面商品之外，还会提供2020年底在日本开卖的商品『一蘭拉面 半生麵 职人指导 监制』的现煮拉面服务。数款超人气商品都将在此快闪店能购买得到！

此外，还能在一蘭最经典的『味集中座位』上品尝正宗地豚骨拉面，让您仿佛来到日本店铺一般。这是一蘭首次来到上海!希望大家能够一同前来享受一蘭坚持的好味道!

最后，本活动以所有顾客及从业人员的安全为优先考虑，将会严格执行新冠肺炎之防疫对策为前提营业。



※南京活动照片（2021年4月）

快闪店信息

- 日期 : 2021年8月6日(五)~8月29日(日) ※预计24天
- 地点 : 上海金桥啦啦宝都（上海市浦东新区新金桥路738号）
- 座位数 : 味集中座位：5席 ※会场内另设有一般座位
- 营业时间 : 10:00~21:00 ※依现场贩卖状况有可能提前结束

在上海推出一蘭的纪念品商店的原因

这数年来，日本的一蘭不仅受到当地顾客的喜爱，海外的顾客也将一蘭视为「去日本必吃的美食」，亦深受海外顾客的爱戴与莅临。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大陆顾客之声音「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所在的国家，在家也能轻松品尝一蘭的美味。因此决定透过期间限定的快闪店与大家见面。

此次是继今年春天在南京市举办的「江苏省园艺博览会」之后，第二次举办快闪店。

然而，位于中国上海自由贸易试验区金桥地区的上海金桥啦啦宝都，是上海市区继浦东地区之后最高速发展的地方，周边五公里内约有85万人居住，想必能够让大多数的客人在此重温一蘭的滋味，因此这次决定在此举办期间限定的快闪店。



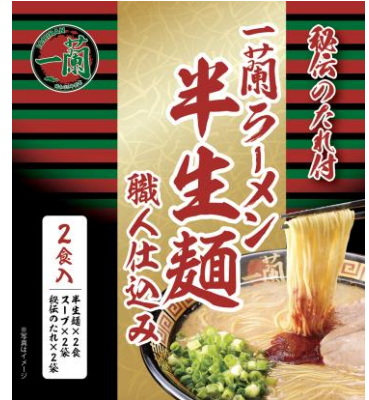
贩卖商品

一蘭拉面 半生麵 职人指导监制 (2人份/盒)

贩卖价格：88元 (特别价格) ※建议售价 108元

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。

※数量限定，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人份/盒)

贩卖价格：198元

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。

※数量限定，售完为止



一蘭餐具套装

贩卖价格：299元/组

目前全球的一蘭店铺皆无贩卖的特别组合。

让您使用特制的拉面碗、筷子及汤匙，在家也可以享受一蘭的氛围。

※与店铺使用之餐具不同。

※数量限定，售完为止



购买纪念品独家赠礼 『一蘭特制托特包』

于活动期间符合购买拉面商品之数量，即可获赠一蘭特制托特包！

※数量限定，售完为止

• 兑换条件 (择一即可)

① 购买半生面 两盒以上

② 购买博多细面直条面 一盒以上

③ 购买一蘭餐具套装 一组以上

• 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

一蘭拉面 半生面 职人指导监制

贩卖价格：59元（1碗）
（附配料：叉烧、青葱、黑木耳）

【现场调理供应】

- ※与一蘭店铺供应的拉面为不同商品。
- ※以汤面之形式提供(面条恕不分开供应)
- ※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。



※香港店铺开幕照片（2013年）

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。



※味集中座位

【新闻稿相关·采访需求的联络窗口】

株式会社一蘭 公关负责 佐佐木 千沙子

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