

2021年 1月 25日

感染拡大防止対策を徹底 一蘭 仙台駅前店 1月28日(木)オープン!

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）は、東北初となる「一蘭 仙台駅前店」を2021年1月28日(木)にオープンいたします。以前から東北の方々より数多くの出店のご要望をいただいております。この度ようやく仙台市への出店に至りました。新型コロナウイルス感染拡大に伴いオープン日を延期しておりましたが、既存の店舗では「一蘭なら安心して食べられる」等のお言葉を多数いただき、ラーメンを通して少しでも元気をお届けできればという想いが強くなりました。経済の低迷が深刻になる中、日本全体を活性化させたいという一心で、仙台駅前店をオープンいたします。混雑を回避できる受付管理システム「Airウェイト」や検温用サーマルカメラの導入など、お客様の安全を第一に考え、これまで以上に感染防止対策を講じて営業してまいります。



天然とんこつラーメン(創業以来) ※イメージ



店舗外観 ※イメージ

天然とんこつラーメン(創業以来)

一蘭はメニューを「天然とんこつラーメン」一本に絞りこんでおり、40人以上もの専属職人が、日夜ひたすらとんこつラーメンの研究を行っております。余分なクセを完璧に取り除きとんこつの美味しさを最大限に引き出した天然とんこつスープ。一蘭特製生麺はスープとの相性を第一に考え、特別な小麦を独自にブレンド。更に唐辛子をベースに30数種類の材料を調合・熟成させた元祖「赤い秘伝のたれ」が、味に更なる深みを加えます。



一蘭 仙台駅前店

- オープン日 : 2021年 1月28日(木) 朝10時
- 住所 : 宮城県仙台市青葉区中央2-1-16
(ハピナ名掛丁商店街内)
- 席数 : 41席 (味集中カウンター)
- 営業時間 : 24時間 ※状況に応じて短縮の可能性あり
- アクセス :
 - ・ JR「仙台駅」西口より徒歩5分
 - ・ 地下鉄「仙台駅」北出口6より徒歩1分



2021年 1月 25日

新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組み

弊社では新型コロナウイルスの感染拡大を受け、お客様の安全を最優先するとともに、従業員が安心して働けるよう、衛生面を強化しております。仙台駅前店においても様々な対策を実施いたします。

◆ 設備やオペレーション

味集中カウンター (特許取得)	目の前にすだれ、横に仕切り壁がある一蘭が元祖の客席スタイル。「元祖ソーシャルディスタンス」としてメディアやSNSで取り上げていただく。 教育現場やフードコートなどへも多数導入されている。
Airウェイト	来店受付管理ができるサービスで、お客様はスマートフォンで呼び出しの順番や混雑状況を確認可能。そのため、店内の混雑・行列を回避することができる。
検温用 サーマルカメラ	非接触で体温を計測することができるサーマルカメラを導入。 ※発熱（37.5℃以上）が確認されたお客様には入店をお控えいただきます
空間除菌消臭装置	新型コロナウイルスに対する有効性を確認済みの空間除菌消臭装置を設置。
殺菌灯	空気中に漂うウイルスや細菌を紫外線照射で殺菌。
除菌マット	芝状マットで埃などを取り除き、中のスポンジに含まれた除菌剤で靴底を除菌。
換気	少なくとも約10分に1度は店内の空気が完全に入れ替わる換気システムを導入。地下にある窓のない店舗でも十分に換気できる仕組み。 ※厚生労働省では30分に1回の換気を推奨
自動アルコール消毒 噴霧器	センサーにより自動でアルコールが噴霧されるため、直接手を触れず衛生的。
店内の アルコール消毒	<ul style="list-style-type: none"> お客様および従業員が触れやすい場所（食券機、出入口ドアなど）において1時間に1回以上のアルコール消毒（お客様向けに除菌チェックシートを開示） お客様のご要望によっては、個別に客席のアルコール消毒 ウイルスは軽く飛散しやすいため、消毒液をダスターに吹き付けて拭きあげingことをマニュアル化

◆ 従業員の取り組み

手洗い・うがい	「一行為一手洗い」を合言葉に、都度的手指衛生を徹底。
マスク	全従業員のマスク着用の徹底。
検温	出勤前に検温し、体調報告する仕組みを導入。 （同居家族の発熱状況も報告義務を徹底）
COCOA導入	全社員がCOCOA（新型コロナウイルス接触確認アプリ）をスマートフォンに導入。アルバイトスタッフにもインストール推奨。

2021年 1月 25日

一蘭の5つの元祖

■ 赤い秘伝のたれ

独自にブレンドした唐辛子を基本に30数種類の材料を調合し、何昼夜も寝かせ熟成させております。そうすることで、単なる辛さだけではなく様々な旨味が口の中に広がり、より一層ラーメンが奥深い味になります。「赤い秘伝のたれ」は一蘭が発祥です。国内外で、赤いたれをどんぶりの真ん中に浮かばせたラーメンをよく見かけますが、これは一蘭が元祖です。



■ 臭みのないとんこつスープ

一蘭のとんこつスープは、100%豚の骨から抽出した天然とんこつスープです。単に豚の骨を煮出しただけでは臭みが出てしまいます。一蘭では、高度な技術を要する特殊製法で、余分なアクを時間をかけて丁寧に取り除いています。そうすることで、とんこつの旨味をそのまま残し、全く臭みのないとんこつスープをつくり出すことができます。



■ 味集中カウンター

一蘭の味へのこだわりを惜しみなくご堪能いただけるお食事環境が、特許を取得している「味集中カウンター」です。目の前と隣席を仕切り、1席1席が半個室になっていることで、周りが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』へのこだわりはもちろん『味わうこと』へのこだわりもどうぞお楽しみください。



■ オーダー用紙

7項目それぞれから好みを選び、お客様ごだわりの一杯をご提供。オーダー用紙で好みを選べるので、何通りもの美味しさが楽しめます。食通のお客様の微妙な味覚の違いにお応えできるシステムです。



■ 替玉注文システム

替玉を注文する際は、替玉プレートテーブル奥のボタンの上に乗せるだけです。チャルメラが鳴り、従業員が替玉プレートを取りにまいります。声をださずに注文ができるので、女性のお客様には特に喜ばれております。

～替玉とは？～

替玉はスープを残して麺だけをおかわりする博多独自の文化で、男女関係なく注文します。一杯目と異なるかたさの麺を選ぶと、また違った味わいを楽しめます。

