

## 天神ビッグバン第1号『天神ビジネスセンター』地下2階 「一蘭 天神店」4月29日にリニューアルオープン！

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**2022年4月29日(金祝)**に開業する「天神イナチカ(天神ビジネスセンター内)」に、**約6年ぶり**に「一蘭 天神店」を再オープンいたします。一蘭3号店である天神店は、天神地区再開発に伴い2016年より一時休業しておりましたが、この度全面リニューアルし再び皆様をお迎えいたします。

客席はすべて“元祖フィジカルディスタンス”と話題である一蘭おなじみの「味集中カウンター」。更に天神店では、「ラーメンが美しく見える照明」や「動く空席案内板」などを九州初導入いたします。地元福岡の皆様のご期待に添えるよう、従業員一丸となって美味しいラーメンをお届けいたします。



味集中カウンター



店舗外観

この数十年の間、天神エリアでは多くの飲食店の進退がございましたが、おかげさまで一蘭天神店は、1995年のオープン以来20年以上のご愛顧と、約6年間の一時休業中も復活のご要望を数多く頂戴し、この度のリニューアルオープンに至りました。オープン当時から天神は活き活きと働く女性が多い街であり新しい文化の発信地でしたが、一般的なラーメン店での女性の割合は少なく、1～2割でした。そんな中、一蘭天神店では約5割が女性のお客様でした。理由は「味集中カウンターのおかげで周りを気にせずに食事できる」と近隣のアパレルショップの女性店員の方々が口コミで広げてくださったからです。天神店を機に認知が広がった味集中カウンターは、今では“元祖フィジカルディスタンス”としても話題になり、様々な方にご愛顧いただいております。福岡で誕生した味集中カウンターは、近日中に更に進化する予定です。話題の火付け役を担った天神店から進化できることを非常に嬉しく思います。今後も福岡発/天神発の文化を創造していくことで、地域発展の一助となるよう努めてまいります。



### 一蘭 天神店

- オープン日：2022年 4月 29日(金/祝) 11時
- 住 所：〒810-0001 福岡市中央区天神1-10-20,B2F
- 営業時間：10:00-23:00 (ラストオーダー：23:00)
- 席数：28席(味集中カウンター)
- 駐車場：なし
- アクセス：天神ビジネスセンター「天神イナチカ」内  
・福岡市営地下鉄「天神駅」より徒歩1分
- 店舗情報：<https://ichiran.com/shop/kyushu/tenjin/>

※行政の指示に従い、営業状況は随時変更になる可能性があります  
(営業時間変更や酒類提供中止など)



## ◆NEWS RELEASE◆ 新店オープン情報

### 提供メニュー

#### 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。



### 店内環境

#### 特許取得！一蘭の「味集中システム」

一蘭では、ラーメンを食べていただく環境にもこだわっております。できるだけ従業員とお客様が直接顔を合わせることなく、ラーメンだけに集中してお召上がりいただけるよう世界で初めて導入したシステムです。入店から退店までの一連の流れは「味集中システム」と名付けられ、特許を取得しております。

#### ■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「味集中カウンター」です。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。

更に天神店では、「ラーメンが美味しく見える照明」を、水戸店(茨城県)に次いで導入いたします。

『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。



#### ■空席案内板

入店時に、空席の場所が一目で分かる案内板を設置しております。「空」と表示されているお席をご自由にお選びください。従業員と顔を合わせることなく入店できると多くの方に喜ばれている一蘭独自のシステムです。

更に、2021年以降の新店舗よりアニメーションとなり、[空席/満席/清掃]などの情報がリアルタイムで反映される最新版を導入しております。

また、受付システム作動時は受付番号が表示されます。入店順の目安や呼出状況などを確認できるようになりました。



#### ■最新型の味集中システム

##### ※お詫び

本年2月9日に配信したプレスリリースにて「『最新型の味集中システム』を導入！」と記載していましたが、海外から調達する一部の機材部品がロックダウンの影響などにより納品遅延しているため、オープン時点では新システムが導入されておられません。

導入時期は鋭意調整中です。確定いたしましたら改めてご案内させていただきます。

大変申し訳ございませんが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。





## ◆ NEWS RELEASE ◆ 新店オープン情報

## 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。天神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。「元祖フィジカルディスタンス」としてメディアやSNSでも話題。教育現場やフードコートなどへも多数導入されている。
受付システム	来店受付を管理するサービスで、混雑状況や呼び出しの順番をお客様ご自身で確認できる。そのため店内での混雑や行列を回避することができる。※店舗状況により必要に応じて作動
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"> <li>お客様および従業員が触れやすい場所（券売機、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）</li> <li>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</li> <li>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</li> </ul>

### ◆ 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、都度の手指衛生を徹底。
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。