



昨年大好評につき、今年も開催決定！ マレーシア催事初登場「一蘭の焼ラーメン」が味わえる

マレーシアにおいておみやげ商品のプロモーションイベントを開催いたします。マレーシアでは2023年3月に続き3回目の開催。会場では『一蘭 焼ラーメン とんこつ』と『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』を調理し、ご提供いたします。

『一蘭 焼ラーメン とんこつ』を海外催事でご提供するのは今回が初。肉や野菜など好きな具材でアレンジしやすく、フライパン1つで簡単に一蘭の美味しさを感じていただける商品です。また、マレーシアをはじめ、海外のお客様にも人気の高い『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』もご提供。会場では、発売以来販売数が1,000万食を超える『一蘭とんこつ』など人気のおみやげ商品も販売いたします。

◆提供商品



※一蘭 焼ラーメン とんこつ (イメージ)



※一蘭ラーメン 博多細麺ストレート (イメージ)

◆イベント概要

催事期間	2024年5月24日(金)～6月5日(水) ※計13日間限定
営業時間	11:00～20:00 (L.O.19:30) ※平日、土日祝で営業時間に変更はございません (伊勢丹マレーシア営業時間：10:00～22:00)
催事会場	伊勢丹マレーシアLot10店 LGF (地下1階)
内容	おみやげ商品と同じ材料を使用して調理、おみやげ商品販売など
会場席数	9席 (味集中カウンター) ※会場内にフリー席あり

※プレオープン開催予定(5月23日(木)16:00～18:00※L.O.17:30)

◆マレーシアでの開催理由

2023年3月にマレーシアで開催したプロモーションイベントには多くの方がご来店くださり、終了後も「またマレーシアでイベントを開催してほしい」とのお声を多数頂戴しておりました。更に多くのお客様に一蘭の美味しさや一蘭の世界を楽しんでいただきたいという想いから、今回のイベント開催を決定いたしました。

今回は通常のラーメンのほかに、博多の屋台から生まれた焼ラーメンを一蘭流にアレンジした「一蘭 焼ラーメン とんこつ」をご提供いたします。ぜひ、この機会に会場に足をお運びください。





◆会場内での食事

『一蘭 焼ラーメン とんこつ』、『一蘭ラーメン 博多細麺ストレート』を調理してご提供いたします。
※2種類のラーメンをお召し上がりいただくこともできます

◆提供内容

・提供商品：一蘭 焼ラーメン とんこつ
・販売価格：RM 18.00 (トッピング付：キャベツ+ねぎ+豚肉orエビの選択式)

・提供商品：一蘭ラーメン 博多細麺ストレート
・販売価格：RM 28.00 (トッピング付：青ねぎ、チャーシュー)
※麺とスープを合わせた状態でご提供いたします

<追加トッピングメニュー>

・追加チャーシュー(3枚)：RM 6.00 ・半熟塩ゆでたまご：RM3.50
・オスカランの酸味：RM1.00

※おみやげ商品と同じ材料を使用して調理、トッピングも追加して提供いたします
※味集中カウンターをご利用の方は、お1人様につき1杯以上のご注文をお願いいたします
※麺のかたさや味の濃さなどは選べません
※飲食メニューの価格に税金は含まれておりません

◆販売商品 (家庭用一蘭ラーメン)

■一蘭 焼ラーメン とんこつ



販売価格 (2食入り) : RM 30.00

フライパン1つ、たった5分で調理できる焼ラーメン。
ご家庭で簡単につくれ、アレンジのしやすさにこだわりました。肉や野菜など好きな具材を入れて炒めても、一蘭の美味しさを感じられる商品に仕上げております。とんこつのコクと旨味が凝縮された、濃厚なのにやさしい味わいをぜひお楽しみください。

◆「焼ラーメン」誕生秘話

ある日、1人の一蘭の職人が自宅で焼きそばをつくっているときにこんなことを考えました。
「忙しい時、家族にフライパン1つで簡単に一蘭のラーメンを美味しくつくることできないか？」そのような思いから、新たな商品開発が始まりました。

一蘭といえばとんこつラーメンですが、職人たちは和食をはじめ様々な分野の技法を研究しているため、どのような種類の麺やスープでもつくることができる知識と技術を持っております。これはすべて「とんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ます」ためです。日夜とんこつラーメンの美味しさの可能性を追い続け、これまでも様々なご自宅用ラーメンを開発してまいりました。

「一蘭が好きな家族に作ってあげたい」という方のために、フライパン1つで簡単に調理ができること、アレンジのしやすさ、肉や野菜など好きな具材を入れて炒めても、一蘭の美味しさを感じていただける商品にしたいという思いがありました。その結果、「焼ラーメン」という形に辿り着きました。



◆販売商品（家庭用一蘭ラーメン）

■ ICHIRAN FULL EXPERIENCED PREMIUM BUNDLE SET

今回の催事限定のプレミアムセットです。

一蘭特製どんぶり、箸、れんげとおみやげ商品を合わせた特別なセット商品です。どんぶりは一蘭の店舗で実際に使用している有田焼のどんぶりです。一つひとつ丁寧に手作業でつくられています。今回は特別に数量限定で販売いたします。



販売価格：RM 888.00

セット内容

- ・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)×1
- ・一蘭ラーメン 釜だれとんこつ 一蘭特製 赤い秘伝の粉付(5食入)×1
- ・一蘭ラーメン ちぢれ麺 秘伝のたれ2倍スープ 味変しょうがスパイス付(5食入)×1
- ・一蘭ラーメン ちぢれ麺 一蘭特製 赤い秘伝の粉付(5食入)×1
- ・一蘭 焼ラーメン とんこつ(2食入)×4
- ・一蘭 とんこつ (カップ) ×5
- ・一蘭特製 赤い秘伝の粉 (缶入り) ×2
- ・特製一蘭箸 ×2
- ・特製一蘭レンゲ×2
- ・一蘭特製どんぶり×1

■ 購入者イベント「抽選会」

おみやげ商品のご購入金額に応じて抽選に参加できます！



◎プレミアム抽選：RM 240.00以上購入の方
<景品>

- ・有田焼 一蘭謹製 丸どんぶり×1
- ・一蘭謹製どんぶり(メラミン樹脂製) ×1

◎スタンダード抽選：RM 100.00以上購入の方
<景品>

- ・一蘭 焼ラーメン とんこつ(2食入)×1
- ・特製一蘭箸 ×1
- ・特製一蘭レンゲ×1
- ・替玉用 博多細麺(麺のみ) ×1

■ 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



販売価格 (5食入)：RM 108.00

販売価格 (2食入)：RM 48.00

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おくりだす逸品。

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、辛味と旨味が凝縮された赤い秘伝の粉が絡み合う。香り、旨味、辛味のバランスが取れた極上の味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。



◆販売商品 (家庭用一蘭ラーメン)

■一蘭ラーメン ちぢれ麺 一蘭特製 赤い秘伝の粉付



販売価格 (5食入) : RM 108.00

とんこつの存在感がしっかりありながらも、軽やかな口当たり。本物を知り、美味しさを追求し続ける一蘭だからこそ誕生した本格派スープです。厳選した小麦を使用したもちもちのちぢれ麺は、スープによく絡み相性抜群。赤い秘伝の粉の適度な辛みは味を引き締め、麺やスープを一層引き立てます。「とんこつラーメンを研究し続ける会社」がお届けする美味しさをぜひお楽しみください。

■一蘭ラーメン ちぢれ麺 秘伝のたれ2倍スープ 味変しょうがスパイス付



販売価格 (5食入) : RM 80.00

一蘭こだわりの臭みのないとんこつスープと「秘伝のたれ×2倍」をあわせた旨辛スープ。辛味だけでなく、秘伝のたれの特長である甘味や旨味・コクも増し、スープの美味しさがさらに広がります。小麦の配合や麺の太さ、形状にもこだわった、一蘭特製ちぢれ麺を合わせました。お好みで「味変しょうがスパイス」を加えると、とんこつスープの旨味はもちろんのこと風味の広がりもお楽しみいただけます。

■一蘭ラーメン 釜だれとんこつ 一蘭特製 赤い秘伝の粉付



販売価格(5食入) : RM 108.00

販売価格(2食入) : RM 48.00

一蘭の中でも限られた店舗でしか味わえない「釜だれとんこつラーメン」とんこつスープの旨味に加え、焼豚の煮汁から仕上げた濃厚な「釜だれ」を表現しました。深みのあるコクと、口いっぱい広がる豊かな香りをどうぞお楽しみください。

■一蘭 とんこつ (カップ)



販売価格 : RM 26.00

天然とんこつラーメン専門店「一蘭」が、ラーメンに関わる技術の粋を集め作り上げた、「一蘭 とんこつ」。あえて具材は入れておりません。それはラーメン本来の純粋な味わいを楽しんでいただくため。麺・スープ・秘伝のたれが作り出す美味しさに、ただひたすらに向き合える一杯です。お湯をご用意いただくだけで、いつでもどこでもお好きな時に一蘭らしさが凝縮されたラーメンをお楽しみいただけます。

■一蘭特製 赤い秘伝の粉 (缶入り)



販売価格 : RM 43.00

世界中の唐辛子から良質なものを厳選して作り上げた、一蘭特製の辛味調味料です。

幾度も配合・微調整を繰り返し、独自の技術により絶妙なバランスに仕上げました。



◆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世界一研究し続ける会社」です。一杯の味をより深く極め、本物の味を追求するために、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。

お客様により美味しく安心してお召上がりいただくために、安全で上質な食材、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、各国の店舗において同じ美味しさをご提供するため、全店直営で運営しております。これからも一蘭が追求する“本場・本物”の味を、世界中の皆様にお届けしてまいります。



◆味集中カウンター

周りがかげ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。

味集中システムは多くのお客様に大変喜ばれており、特に女性のお客様が圧倒的に多いのが一蘭の特徴です。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のシステムは、有名人・著名人の方々も数多く来店くださっています。

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通常の店舗と同じ環境で、思う存分体験していただけます。



<今後の海外展開について>

現時点では、海外出店は未定です。正式に決まり次第、一蘭公式WEBサイトなどでお知らせいたします。

なお、フランチャイズや業務委託販売は考えておりません。一蘭の味を守るため、全店直営店舗の独立資本でビジネス展開を進めております。おみやげ商品に関しても同じく、業務委託や提携はしておりません。

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おこなっております。

これからも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。



■株式会社一蘭

- ・屋号 : 天然とんこつラーメン専門店 一蘭
- ・創業 : 昭和35年（1960年）
- ・代表取締役社長 : 吉富 学
- ・所在地 : 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-3-2 一蘭本社ビル
- ・一蘭公式WEB : <https://ichiran.com/>

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】 広報宣伝：松本（080-6402-1957 / pr.jp@ichiran.com）