



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

「一蘭 キャナルシティ博多店」が6月21日にリニューアル！ 世界でここでしか食べられない 『一蘭 和風とんこつラーメン』が新登場！

株式会社一蘭は2024年6月21日(金)、「一蘭 キャナルシティ博多店」をリニューアルオープンいたします。リニューアルオープン以降は取扱いメニューが変更となり、この度新しく完成した『和風とんこつラーメン』を提供いたします。世界中で『和風とんこつラーメン』を提供しているのは「一蘭 キャナルシティ博多店」だけです。

麺、出汁を新たに開発し、これまでの一蘭のラーメンとはまた違った味わい、風味をお楽しみいただけます。
※6月19日(水)に関係者招待会を開催いたします(本リリースの最後に詳細を記載)。



キャナルシティ博多店外観 ※イメージ



和風とんこつラーメン ※イメージ

オープン日	2024年6月21日(金)午前10時
住所	〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ノースビルB1F
営業時間	10:00-23:00 ※状況に応じ変更の可能性あり
席数	23席(味集中カウンター)
駐車場	キャナル施設駐車場 2500台 (有料)
アクセス	・市営地下鉄「祇園駅」より徒歩7分 ・市営地下鉄「中洲川端駅」より徒歩7分 ・各線「博多駅」より徒歩10分 ・福岡都市高速道路「呉服町ランプ」7分
店舗情報	https://ichiran.com/shop/kyushu/canalcity/



提供メニュー

和風とんこつラーメン

■和風とんこつラーメン 1,180円（税込）

素材の旨味を最大限に活かした『和風とんこつラーメン』。一蘭の職人が長年培ってきた和食の技術を駆使して作りあげた新たな出汁は、スープの香りやコク、素材の旨味を一層引き立ててくれます。麺は、自然豊かな福岡県糸島産のラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用した、その名も『糸島産ラー麦100%麺』。全粒粉を使用し風味豊かに仕上げております。『糸島一蘭の森 手巻き焼豚』は厳選した上質なバラ肉を丁寧に巻き、特製のたれでしっかりと煮込み熟成させております。巻くことで凝縮された旨味が口の中に広がります。日本全国でも、キャナルシティ博多店でしか味わえない限定の味を、ぜひご堪能ください。

■出汁

和風とんこつラーメンには、一蘭の飽くなき研究心から生まれた新たな出汁を使用しております。一蘭はとんこつラーメンの美味しさを研ぎ澄ますため、様々な料理を研究してまいりました。今回お届けする出汁は、料理に使われる素材ひとつひとつの旨味を引き立てる日本の出汁文化を原点としております。あらゆる試行錯誤を重ね完成した新たな出汁は、やさしい味わいを特長とし、スープの風味や素材の味を一層引き立てます。最後の一滴まで飽きることなく美味しくお召し上がりいただけます。



和風とんこつラーメン

■糸島産ラー麦100%麺

一蘭では、糸島産のラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用しております。「ラー麦」の開発には、地元福岡への感謝と恩返しとして、一蘭も全面的に協力しました。一蘭の森は福岡県の糸島というとても自然豊かな環境にあります。その糸島を代表する可也山の麓には小麦畑が一面に広がります。可也山から吹き下ろす風は小麦を丈夫にし、海と山に囲まれた糸島の肥沃な大地は小麦に豊富な栄養をもたらします。そんなラー麦の栄養素を最大限に活かすため、一蘭では全粒粉を使用しております。ラー麦を知り尽くした一蘭だからこそ実現できた、小麦の芳醇さとプツプツとした歯切れの良さ、滑らかなのど越しを感じることのできる「ラー麦麺」をぜひお楽しみください。



糸島産ラー麦100%麺



天然とんこつラーメン専門店 一蘭

■糸島一蘭の森 手巻き焼豚

職人が厳選した上質な豚バラ肉を丁寧に巻き、特製のたれでじっくり煮込んで熟成させたチャーシュー。巻きつけることで旨味がぎゅっと凝縮され、口に含んだ際に味わいが広がります。肉厚でありながらもその身はとろけるほどに柔らかく、脂身の優しい甘味も感じていただけるはず。このチャーシューの旨味が変わることでスープとの調和が生まれ、さらに深みが増した味わいになります。



糸島一蘭の森 手巻き焼豚

■重箱どんぶり

重箱は古くからハレの日の料理を入れる特別なもので、日本の伝統文化のひとつです。有田焼の専属窯元で一つひとつ丁寧に作られた重箱どんぶりを使用することで、国内の方はもちろん、海外のお客様にも日本の古くからの文化とともに「特別な一杯」を味わっていただきたいと考えております。



重箱どんぶり

■誕生秘話

一蘭は、麺やスープはもちろんのこと、ラーメン以外の様々な料理の研究もおこなっております。それらすべて『とんこつラーメンの美味しさをより研ぎ澄ますため』です。その中でも、出汁を最大限に活かす和食料理の研究には特に力を入れております。和食における美味しさは『出汁』の旨味によって決まるともいわれており、出汁の良し悪しが料理の決め手になります。和食の出汁は海外のように長時間煮こむのではなく、水出しや軽く煮立てるなどの技術により、素材そのものの繊細な旨味を引き出します。ラーメンにおいても、様々な素材のそれぞれの味を引きだすことが、美味しさを高めることに繋がります。そしてついに、新たな出汁のラーメンが誕生いたしました。一口すすると繊細な和の味わいを感じていただけます。全体的にやさしい味わいの中にも、とんこつのコクや風味がしっかりと感じられ、食べ進める度に満足感が増す逸品です。キャナルシティ博多店でしか味わうことができない、日本で唯一の味『和風とんこつラーメン』をぜひお楽しみください。一蘭ではこれまで培ってきた伝統や技術を大切にしつつ、美味しさを常に求めて新たなチャレンジを続けてまいります。

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/>



一蘭 キャナルシティ博多店 【関係者招待会 概要】

■日時 6月19日(水)

①11:00開始～12:30終了予定 (受付10:45～)

②15:00開始～16:30終了予定 (受付14:45～)

■場所 一蘭 キャナルシティ博多店

(〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ノースビルB1F)

■内容 ご試食、商材撮影、外観・内観撮影、店長インタビュー、質疑応答など

■申込 Googleフォームに回答、または本申込み用紙にご記入のうえメールにてご返信

※締め切り 6月18日(火)12:00

※関係者招待会へのご参加には、お申込みが必要です。

誠に勝手ながら一社につき3名までとさせていただきます、当日の急なご参加はご遠慮いただいております。

※お申込みいただいた代表者の方に、弊社より個別連絡いたします。連絡がない場合はお問合せください。

※撮影内容などによっては、ご来店時間を個別にご相談させていただく場合もございます。

<お申込みフォーム>

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSclIHewVj765Yd4Yp6jJM4X8zsE9r_Iek05kII77TkGGLfHXg/viewform



<お申込み用紙>

返信先：株式会社一蘭 広報担当 緒方宛 / メールアドレス：pr.jp@ichiran.com

ご希望	<input type="checkbox"/> ①午前の部 (11:00～12:30) <input type="checkbox"/> ②午後の部 (15:00～16:30)	
貴社名		
代表者様	【ご芳名】	【部署・お役職】
	【TEL】	
	【Email】	
その他ご参加者	【ご芳名】	【部署・お役職】
	【ご芳名】	【部署・お役職】
媒体情報	【媒体名】	【放送・掲載予定日】 月 日 予定

【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(pr.jp@ichiran.com) 緒方(090-9154-1338) / 中島(070-7660-7306)