



株式会社一蘭

プレスリリース：2025年02月26日

## 一蘭初！生麺タイプのとんこつラーメン「一蘭ラーメン 生麺」一蘭公式通販で予約受付開始！

株式会社一蘭では、2025年3月3日より「一蘭ラーメン 生麺」をおみやげ一蘭公式通販にて予約受付を開始いたします。福岡県糸島産のラーメン専用小麦「ラー麦」を100%使用し、小麦本来の豊かな風味とモチっとした生麺の食感が楽しめ、噛むたびに旨味と香りが広がります。「一蘭ラーメン 生麺」は、一度に製造できる数量に限りがあるため、福岡県内のふるさと納税に販路を絞ってご提供しておりました。今回、若干ではございますが製造数を増やす体制が整いましたので、より多くの方にこの美味しさを味わっていただきたいという想いから、販路の拡大を決定いたしました。ぜひこの機会にご賞味ください。



「一蘭ラーメン 生麺」調理イメージ/商品とパッケージ

### ■商品概要

商品名	一蘭ラーメン 生麺 (3食入)
販売価格	2,300円 (税込)
販売に関わる特典	2個以上購入：代引き手数料無料 5個以上購入：送料無料
商品構成	生麺、スープ、秘伝のたれ

予約受付日時	2025年3月3日(月)11:00 ※商品のお届けは5月中旬以降を予定しております
販路	おみやげ一蘭公式通販

詳細を見る

## ■「一蘭ラーメン 生麺」の商品紹介

一蘭のこだわりが詰まった『生麺』は、長年培ってきた製麺技術を活かし、おみやげとして手軽に本格的な味をお楽しみいただけるように開発いたしました。

生麺には、ラーメン専用小麦「福岡県糸島産ラー麦」を100%使用。このラー麦は、一蘭が地元・福岡への感謝の気持ちを込め、開発に全面協力した特別な小麦です。

一蘭の製造拠点「一蘭の森 糸島」は、自然豊かな福岡県糸島市に位置しています。地域を象徴する可也山の麓に広がる小麦畑は、可也山から吹き下ろす風と、海と山に囲まれた肥沃な大地の恩恵を受け、小麦が丈夫に育つ理想的な環境にあります。この恵まれた環境が、豊かな風味とコシのある麺を生み出しています。

ラー麦の持つ風味・味わいを知り尽くした一蘭だからこそ実現できた、香り高く奥深い味わいの生麺。ぜひ特別な一杯をご賞味ください。



ラー麦畑と可也山（福岡県糸島市）



福岡県糸島産ラー麦



生麺

### ・生麺

特長は、とんこつスープと相性抜群の「食感」と「風味」。歯ごたえが良く、噛むごとにモチモチとした食感を堪能できるコシのある生麺が完成しました。芳醇なラー麦の香りと、ツルっとしたのど越しをお楽しみいただけます。



「一蘭ラーメン 生麺」調理イメージ

### ・スープ

生麺の美味しさを最大限に引き出すために開発された、一蘭特製とんこつスープ。とんこつ特有の厚みをしっかり感じながらも、余計な臭みを抑え、旨味を際立たせた一蘭ならではの洗練された味わいに仕上げました。最後の一滴まで飲み干したくなる、すっきりとした後味の良さもこのスープの特徴です。



「一蘭ラーメン 生麺」商品とパッケージ

### ・秘伝のたれ

繊細な味わいの生麺とスープのバランスを崩さないように、最適な配合を実現いたしました。やさしい口当たりのスープにさらなるコクを与え、ピリッとした辛味が味を引き締めます。

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下さる“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/>

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000014.000009803.html>

株式会社一蘭のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/9803](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/9803)

---

株式会社 一蘭

東京オフィス国内広報

松本直樹 (Matsumoto Naoki)

【TEL】 080 - 6402 - 1957