

栄養価の高いたまごを食べて、本年も健康に過ごそう！ 一蘭冬の風物詩『福らん2023』開始！

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、1月16日(月)～2月3日(金)の期間限定で『福らん(半熟塩ゆでたまご)』を販売いたします。小寒から節分までの期間に産み落とされたたまごは「寒たまご」と呼ばれ、食べると無病息災や金運・財運アップに繋がるといわれています。一蘭では幸運が「ふくらむ」の意味も込めて、寒たまごで調理した半熟塩ゆでたまごを、期間限定で「福らん」と名付けました。2023年が皆様にとって幸せな1年となるよう願っております。

■ たまごの栄養素

たんぱく質は三大栄養素の1つで、筋肉や骨、髪、皮膚などのもとになる、体に必要不可欠な栄養素です。たまごは、たんぱく質はもちろん、骨の形成と成長を促すビタミンDや、強い抗酸化作用を持つビタミンEなど、様々な栄養素がバランスよく含まれています。

■ ゆでたまごの役割

ゆでたまごは、口の中に残っている今までの味を全く無にし、次に口にする物の味を鮮烈にする効果があるともいわれています。最初に食べることで味覚がさらに研ぎ澄まされ、ラーメンの味をより鮮烈にまた奥深く味わうことができます。



福らんイベントイメージ

■ イベント概要

名 称	福らん ※幸福の「福」に一蘭の「蘭」と「卵」をかけて、『福らん』
販売期間	1月16日(月)0:00 ～ 2月3日(金)23:59まで ※24時間営業店舗以外は1月16日(月)営業開始 ～ 2月3日(金)営業終了まで ※最新の営業時間は公式WEBサイトからご確認ください
価 格	・1個：140円(税込) ・持ち帰り用(4個入り、持ち帰り専用パック付)：560円(税込)※一部店舗のみ
取扱店舗	国内全店舗 (休業中の店舗を除く) ※一部店舗は持ち帰り用も販売 (対象店舗はイベント情報をご確認ください)
イベント情報	https://ichiran.com/event/fukuran2023.html ※国内各地での鶏卵供給不足などの影響により、急遽欠品する可能性があります

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行っております。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。

【本件に関するお問い合わせ】 株式会社一蘭 広報宣伝：藏立(くらたて)

(TEL) 070-7660-1943 (E-mail) pr.jp@ichiran.com