



株式会社一蘭

プレスリリース：2025年03月18日

累計出荷数6,000万食を突破！一蘭の定番土産「一蘭ラーメン博多細麺ストレート」が更に美味しくリニューアル！

株式会社一蘭は、2025年4月1日(火)に「一蘭ラーメン博多細麺ストレート」をリニューアルいたします。本商品は発売以来、国内外の多くのお客様にご好評いただき、累計出荷数6,000万食を突破した一蘭の定番おみやげ商品です。

一蘭は「とんこつラーメンを研究し続ける会社」として、より美味しいとんこつラーメンをつくるために日々研究をおこなっております。定番商品である「一蘭ラーメン博多細麺ストレート」に関しても味の研究を怠ることなく、更なる美味しさを追い求めてきました。その結果、とんこつ本来の美味しさを更にご堪能いただける味が完成。皆様にお届けする準備が整いましたので、リニューアル商品として発売いたします。



「一蘭ラーメン博多細麺ストレート」調理イメージ

■リニューアルポイント

・とんこつスープ

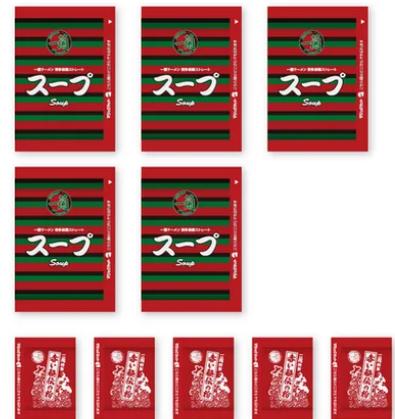
スープの改良によりリニューアル前よりも熟成感を抑え、とんこつ本来の美味しさを更に味わえるよう仕上げました。とんこつのコクや旨味は残しつつ、すっきりとした後味で最後の一滴まで飲み干したくなる美味しさです。

・赤い秘伝の粉

配合を見直し、リニューアル前よりもピリッとした辛さを感じられるようになりました。小麦の風味豊かな細麺と濃厚なとんこつスープに、ほどよい刺激を与えて全体の味を引き締めます。



パッケージイメージ



内容物イメージ

■発売開始から9年目に突入

「一蘭ラーメン 博多細麺ストレート」は2016年11月1日の発売以来多くのお客様にご愛顧いただき、今年で9年目を迎えました。一蘭の店舗だけでなく、様々な場所で福岡を代表するおみやげとして取り扱われる機会が増えております。大切な方へ渡すためのおみやげとしてはもちろん、ご自宅用でご購入されることも多く、おかげさまで累計出荷数は6,000万食を突破いたしました。



調理イメージ



調理イメージ

■商品紹介

・博多細麺ストレート

経験豊かな麺職人が特別に配合した希少な小麦粉を使用し、コシやつるみ感を味わえる麺に仕上げました。一蘭独自の配合により、麺の美味しさを味わいながら、スープの味もしっかりと堪能できるのが特長です。



博多細麺ストレートイメージ

・スープ

臭みを抑えながらも、とんこつ本来の深いコクと旨味を存分に感じられるスープです。スッキリとした後味の中に、奥深い余韻も味わっていただけるようつくり上げました。



スープイメージ

・赤い秘伝の粉

厳選した唐辛子を独自のブレンドで配合いたしました。秘伝の粉のピリッとした辛味が加わることで味を引き締め、麺とスープの美味しさをより一層引き立てます。



赤い秘伝の粉イメージ

商品名	一蘭ラーメン 博多細麺ストレート
発売日	2025年4月1日(火)
希望小売価格 ※税込	・一蘭ラーメン 博多細麺ストレート(5食入)：2,300円 ・一蘭ラーメン 博多細麺ストレート(2食入)：1,040円
内容物	博多細麺、とんこつスープ、赤い秘伝の粉
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
取扱店舗	・おみやげ一蘭公式通販 https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx ・全国の一蘭店舗 ※古賀SA店は除く ・一部小売店など
詳細ページ	https://www.ichiranstore.com/shop/pages/ramen-hakatahosomen.aspx

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。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000017.000009803.html>

株式会社一蘭のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/9803

【本件に関するお問合せ先】

株式会社一蘭 広報担当：緒方

電話：092-282-1111

メールアドレス：pr.jp@ichiran.com