



## 「温」でも「冷」でも楽しめる『一蘭 太宰府梅ラーメン』が 6月6日(金)より販売開始！

株式会社一蘭は、「梅の日」である本日6月6日(金)より「一蘭 太宰府梅ラーメン」を数量限定で販売いたします。

本商品は、福岡・太宰府の象徴である梅の爽やかな風味が特長のラーメンです。

スープは「鰹（勝つ）・昆布（よろこんぶ）・いりこ（入りこむ）」といった縁起物をふんだんに使用しており、「梅の爽やかな風味」と「旨味たっぷりの鰹だし」のバランスにこだわりました。

モチモチとした食感の特製生麺との相性は抜群で、温かくしても冷やしても美味しくお楽しみいただけます。

特に「冷やし」は梅の爽やかな風味を存分に感じられ、暑さで食欲が減退しがちなこれからの季節にぴったりの逸品です。

また、本商品は「おみやげ一蘭公式通販」及び「一蘭 太宰府参道店」のみでの取り扱いとなります。

おみやげ一蘭公式通販では他の商品と買い合わせが可能なため、様々なおみやげ商品と食べくらべていただけます。

「天然とんこつラーメン専門店 一蘭」がお届けする“とんこつでない”ラーメンを、ぜひご賞味ください。



「一蘭 太宰府梅ラーメン」イメージ

## ■商品概要

商品名	一蘭 太宰府梅ラーメン
販売価格	1食入：750円（税込）
販路	・一蘭 太宰府参道店 ( <a href="https://ichiran.com/shop/kyushu/dazaifu-sando/">https://ichiran.com/shop/kyushu/dazaifu-sando/</a> ) ・おみやげ一蘭公式通販 ( <a href="https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx">https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx</a> )
販売期間	・一蘭 太宰府参道店：2025年6月6日（金）9:00～ ・おみやげ一蘭公式通販：2025年6月6日（金）11:00～
備考	・生麺のため、他商品よりも賞味期限が短くなっております ・予定数に達し次第、販売を終了いたします ・お客様都合による返品・交換は不可（初期不良の場合を除く） ・熨斗はお付けいただけません

詳細を見る

## ■おいしい作り方

本商品は、温かくしても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

「温」と「冷」で異なる味わいを、ぜひお楽しみください。

### ・「温」のおいしい作り方

#### 麺のゆで時間：3分

1.鍋で麺を3分ゆで、しっかり水気を切ります

2.別の鍋で温めたスープに麺を入れてお召し上がりください

※梅の風味を保つため、スープはなるべく沸騰させないでください

※電子レンジでスープを温める場合は、丼に入れてラップをし、500Wで約4～5分加熱してください

### ・「冷」のおいしい作り方

## 麺のゆで時間：4分

1. スープをあらかじめ冷やしておきます
  2. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし麺を4分ゆでます
  3. 麺をザルに上げ、水で締めます
  4. 丼にスープと麺を入れ、お好みで秘伝のたれをかけてお召し上がりください
- ※梅干し・鰹節・白髪ネギなどをトッピングすると、より美味しくお召し上がりいただけます



調理例

【注意】秘伝のたれは辛いいため、お好みに合わせて量を調整してください。

## 商品説明

一蘭は、とんこつラーメンを研究し続ける会社として「味」や「ラーメン」そのものについてあらゆる角度から向き合ってきました。

その過程で一蘭が理想とする美味しさを表現できる「梅味」のラーメンが完成し、2023年に「太宰府限定 合格梅ラーメン」を販売したところ、即日完売となるほどのご好評をいただきました。完売後も復活を希望するお声をたくさん頂き、この度、前回より更に美味しく仕上げた「一蘭 太宰府梅ラーメン」をお届けできることとなりました。



「一蘭 太宰府梅ラーメン」商品構成イメージ

## ・スープ



「スープ」イメージ

梅の香りが華やかに広がる透明感のあるスープ。

福岡・太宰府の象徴である梅をベースに、「鰹（かつ）・昆布（よろこんぶ）・いりこ（入りこむ）」といった縁起物の素材をふんだんに使用しています。

「鰹だしの旨味」と「梅の爽やかな風味」のバランスにこだわりました。

## ・ 麺



「麺」イメージ

ラーメン専用小麦である「ラー麦」を使用した一蘭特製の生麺。

歯ごたえが良く、噛むごとにモチモチとした食感をご堪能いただけます。

芳醇なラー麦の香りとツルっとしたのど越しが特長で、スープとの相性は抜群です。

## 【ラー麦とは？】

「ラー麦」は、福岡県が開発したラーメン専用小麦です。

ラー麦の開発には、地元・福岡への感謝の気持ちを含め一蘭も全面協力しました。

本商品の生麺には、この「ラー麦」を使用しております。

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。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しました。



「ラー麦畑」イメージ

## ・ 秘伝のたれ



「秘伝のたれ」イメージ

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、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。

## ■取扱店舗

本商品は、「おみやげ一蘭公式通販」及び「一蘭 太宰府参道店」でのみ販売いたします。

「一蘭 太宰府参道店」は、他の一蘭店舗とはひと味違うユニークな特徴を持った特別な店舗です。  
お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

### ・店舗紹介『一蘭 太宰府参道店』

『一蘭 太宰府参道店』は、学問の神様・菅原道真公が祀られている“太宰府天満宮”のほど近くに位置しております。

太宰府天満宮は、福岡県内のみならず日本全国・海外からも多くの参拝客が訪れる、県内有数の観光名所です。当店にも合格祈願をされたお客様が多くご来店されることから、一蘭の全店舗の中で唯一『合格ラーメン』を提供しており、店内も縁起物が溢れる「合格づくし」の空間となっております。



#### 合格ラーメン

「合格(ごうかく)」にちなんで「五角(ごかく)形」のどんぶりでご提供



#### 合格ラーメン

「合格(ごうかく)」にちなんで麺の長さが59cm  
※通常の2倍以上



#### 合格セット

合格セット(1,410円)を2,000円でお支払いいただくと おつりが「590円」に



#### 合格椅子

「合格(ごうかく)」にちなんで「五角(ごかく)形」のイスを設置

### ・店舗概要

店舗名	一蘭 太宰府参道店 ※「一蘭 太宰府店」とは別店舗です
住所	〒818-0117 福岡県太宰府市宰府2-6-2
営業時間	9:00～19:00 (ラストオーダー 18:45) / 年中無休 ※混雑状況により、ラストオーダーより前であってもご入店できない場合がございます。

席数	味集中カウンター16席
駐車場	なし
アクセス	<ul style="list-style-type: none"><li>・（電車）西鉄「太宰府駅」 徒歩1分</li><li>・（バス）西鉄バス「太宰府」バス停下車 徒歩1分</li><li>・（車）「太宰府I.C」より約15分</li></ul>

詳細はこちら

営業時間等の最新情報はこちらからご確認ください

一蘭 太宰府参道店

店舗の詳細は過去のプレスリリースをご覧ください

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/>
- ・おみやげ一蘭公式通販：<https://www.ichiranstore.com/shop/default.aspx>

株式会社一蘭のプレスリリース一覧

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