



チャーシューの代わりに牛肉？『牛弥郎』がリニューアル！

一蘭 なんば御堂筋店でご提供中の『牛弥郎』が7/1(水)よりリニューアルいたします。

株式会社一蘭は、一蘭 なんば御堂筋店にて提供している「100%とんこつ不使用ラーメン」の牛肉トッピング『牛弥郎（ぎゅうやろ）』を、2026年7月1日（水）よりリニューアルいたします。

当店では、様々な理由で豚肉をお召し上がりいただけないお客様にも一蘭の味を楽しんでいただきたいという想いから、豚を一切使用しない「100%とんこつ不使用ラーメン」を提供しております。

その中で、チャーシュー（豚肉）の代わりとして多くのお客様に親しまれてきたのが、牛肉を用いたトッピング『牛弥郎』です。



イメージ

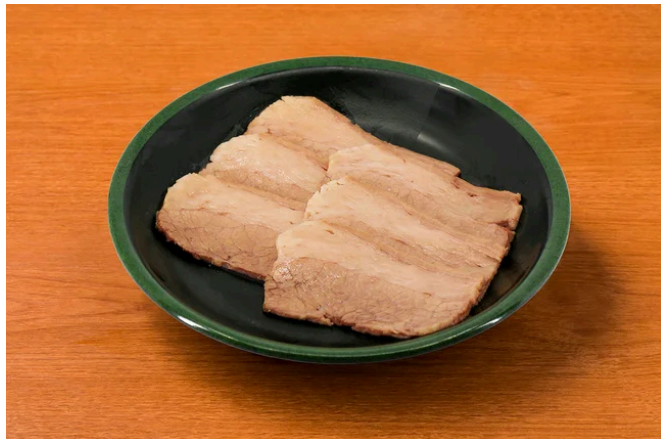
これまでの『牛弥郎』は上質なバラ肉を使用し、ふわふわとした食感が特長でした。今回のリニューアルでは、見た目を本物のチャーシューへと近づけたことに加え、「100%とんこつ不使用ラーメン」と相

性が良いあっさりめの味わいは残しながら、噛み締めたときのジューシーさとしっかりとした食べ応えを感じていただける仕上がりにアップデートいたしました。

独自のこだわりから選んだ部位は、100%とんこつ不使用ラーメンに最もマッチし、牛肉の美味しさを最大限に感じていただけます。



旧版（イメージ）



新版（イメージ）

新しい『牛弥郎』は2026年7月1日（水）より取り扱いを開始いたします。

なお、これまでの『牛弥郎』は6月30日（火）までの提供となります。ぜひ今のうちにご賞味いただき、新旧の味わいや食感の変化をお楽しみください。

■概要

対象商品	牛弥郎（ぎゅうやろ）
リニューアル版取扱開始日	2026年7月1日（水）
店舗	一蘭 なんば御堂筋店（大阪府大阪市中央区難波3-1-15）
営業時間	9:00～22:00（ラストオーダー21:45） ※最新の情報は 公式HP よりご確認ください ※混雑状況により整理券を配布しております ※混雑状況により早期に入店を締め切る場合がございます
価格	・100%とんこつ不使用ラーメン：1,280円 ・追加牛弥郎：380円

備考

- ・「100%とんこつ不使用ラーメン」および「牛弥郎」は一蘭 なんば御堂筋店**限定**で販売しております。
- ・「100%とんこつ不使用ラーメン」は「牛弥郎」が3枚乗った状態でご提供いたします。4枚以上をご希望の場合は「追加牛弥郎」をご購入ください。
- ・一蘭 なんば御堂筋店では「天然とんこつラーメン（創業以来）」は取り扱っておりません。
- ・新旧の併売期間、食べ比べ商品等はありません。

詳細はこちら

商品の詳細はこちらをご覧ください

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。

株式会社一蘭のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/9803