



【全国2店舗限定】博多湾産の希少な「姪浜海苔」を新トッピングとして提供開始

株式会社一蘭は、2026年7月1日（水）より、福岡市内の2店舗（小戸店・キャナルシティ博多店）限定で、新たなトッピング「博多湾産 姪浜あられ海苔」の提供を開始いたします。

本来は海苔の養殖が難しいとされる日本海側において、博多湾の穏やかな気候と職人の熟練した技術によって育まれる「姪浜海苔」は、福岡県内でもごくわずかしか生産されない希少な特産品です。このたび、地域の魅力を発信したいという想いと、一蘭の更なる味の追求が結びつき、いつもとはひと味違う美味しさをお楽しみいただけるトッピングが誕生いたしました。



小戸店・キャナルシティ博多店限定商品

博多湾産 姪浜あられ海苔

超希少、
日本海で育った
特別な海苔。



※写真はイメージです

Hakata Bay Meinohama Arare Nori (Square-Cut Dried Seaweed)

博多湾産 姪浜方形海苔 / 하카타만 메이노하마 김가루

イメージ

姪浜海苔が持つ磯の香りと濃厚な旨味を活かしつつ、一蘭のラーメンの味を最大限に引き立てるため、形状をミリ単位で追求し、約8mmの正方形（あられ切り）に辿り着きました。細かく刻むことで、スープの味を邪魔することなく、麺やスープに絶妙に絡み合います。ここでしか味わえない、進化したこだわりをぜひご体感ください。

なお、同店舗における既存の「板のり」の販売は、2026年6月30日（火）をもって終了となります。他店舗では、引き続き従来の板のりをお楽しみいただけます。

■概要

商品	博多湾産 姪浜あられ海苔
販売開始	2026年7月1日（水）
対象店舗	・一蘭 小戸店 ・一蘭 キャナルシティ博多店
価格	160円／深夜料金180円 ※いずれも税込
備考	・「博多湾産 姪浜あられ海苔」は福岡市内の2店舗限定での販売です。 ・対象店舗における、既存の「板のり」の販売は、2026年6月30日（火）をもって終了いたします。

◆店舗情報

一蘭 小戸店

福岡県内でも限られた店舗でのみ提供している「糸島産ラー麦100%麺」が楽しめる店舗です。店内にはテーブル席も完備しており、ご家族やグループでもゆったりと一蘭のこだわりをお楽しみいただけます。



イメージ



イメージ



イメージ

■店舗概要

店舗	一蘭 小戸店 (https://ichiran.com/shop/kyushu/odo/)
----	--

住所	〒819-0001 福岡県福岡市西区小戸3-2-5
営業時間	24時間
駐車場	18台（店舗前 9台／第二駐車場 9台）

詳細はこちら

一蘭 キャナルシティ博多店

全国で唯一「和風とんこつラーメン」を提供している店舗です。厳選した和食の技術を駆使した特別な一杯を、重厚感のある「重箱どんぶり」で心ゆくまでご堪能いただけます。



イメージ



イメージ



イメージ

■店舗概要

店舗	一蘭 キャナルシティ博多店 (https://ichiran.com/shop/kyushu/canalcity/)
住所	〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ノースビルB1F
営業時間	9:30～23:00（ラストオーダー 22:00）
駐車場	キャナル施設駐車場 2500台（有料）

詳細はこちら

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。

株式会社一蘭のプレスリリース一覧

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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社一蘭 広報担当：秋永

電話：090-8121-1491

メールアドレス：pr.jp@ichiran.com