

2016年9月29日

約10年の準備期間を経て、ついに米国進出！ 「ICHIRAN NY Brooklyn」10月19日にオープン決定！！

天然とんこつラーメン専門店を全国で展開する株式会社一蘭（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／<http://www.ichiran.co.jp>）は、2016年10月19日（水）11時（現地時間）に米国1号店となる「ICHIRAN NY Brooklyn」をオープンいたします。

弊社は現在国内外に61店舗を展開しており、海外への進出は2013年の香港に次いで、2カ国目となります。2007年5月の現地法人「ICHIRAN U.S.A., INC.」設立後、日本の店舗と同じ“本場・本物”のとんこつラーメンや独自システムをニューヨークでも提供したいと考え準備を進めて参りました。かねてより世界中からニューヨークへ出店を希望する声が寄せられており、それらの声にお応えべく「ICHIRAN NY Brooklyn」をオープンする運びとなりました。

「ICHIRAN NY Brooklyn」では、お馴染みの「天然とんこつラーメン（創業以来）」を日本と変わらぬ味で提供いたします。弊社の麺職人やスープ職人達の熟練の技を結集した、最高の一杯です。また、弊社独自の「味集中カウンター」や「オーダーシステム」、「替玉システム」も導入いたします。さらに、福岡の代表的な食文化のひとつ“屋台”の雰囲気を楽しめる「一蘭屋台」も導入し、福岡ならではの文化を世界中に広めたいと考えております。日本と同じ味・サービスを提供することで、米国全土の方々に本物のとんこつラーメンや新しい食文化を提案して参ります。

「ICHIRAN NY Brooklyn」の特長の一つとして「工場併設店舗」が挙げられます。一蘭の工場併設店舗は国内でも福岡県糸島市の「一蘭の森」のみで、できたてのラーメンが楽しめる大変好評です。ニューヨークの方々にもできたてのラーメンを届けると共に、生産場所を明確にすることで食の安全・安心をお届けしたいという思いから工場併設店舗をオープンいたします。

また、今回の出店を記念して「ICHIRAN NY Brooklyn」限定のお土産商品、「ICHIRAN Tonkotsu Ramen including Original Red Dry Sauce」を販売いたします。米国の方々にご家庭でも一蘭オリジナルのとんこつラーメンを楽しんでいただきたいと考え開発したお土産用商品です。

一蘭では、世界一とんこつラーメンを研究する会社として、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 柴山・坂根

(TEL)092-282-1111 (E-mail)pr@ichiran.co.jp

◆NEWS RELEASE◆ 新店オープン情報

<ICHIRAN NY Brooklyn 概要>

- オープン日: 2016年10月19日(水)11時 ※現地時間
- 住所: 374 Johnson Ave. Brooklyn, NY 11206
- 営業時間: 11:00~23:00 (L.O. 22:30) / 年中無休
- 店舗総面積: 390.5平米(118.1坪)
- 店舗販売面積: 158.1平米(47.8坪)
- 工場総面積: 1163.9平米(352.1坪)
- 席数: 68席 (味集中カウンター30席 / 一蘭屋台38席)
- 備考: ノーチップ制

<ICHIRAN U.S.A., INC.>

- 住所: 1013 Manhattan Ave, Brooklyn, NY 11222
- 設立: 2007年5月
- 事業内容: アメリカにおける飲食店の経営・運営



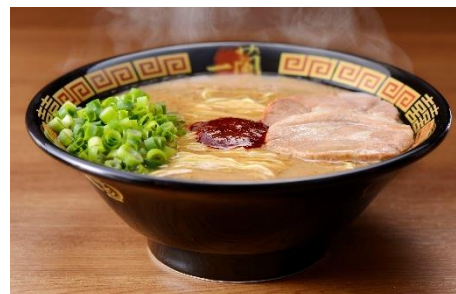
ICHIRAN NY Brooklyn

<メニュー・価格>

■天然とんこつラーメン(創業以来) \$18.90

The Classic tonkotsu Ramen

臭みが全くないとんこつスープに、一蘭特製生麺と、唐辛子を基本に30種類以上の材料を調合し熟成させた「秘伝のたれ」がからみ、深い味わいを醸し出します。現在では博多ラーメンの定番スタイルとなった、ラーメンの真ん中に赤いたれを浮かべる手法は一蘭が元祖です。天然コラーゲンがたっぷりと含まれる上、世界初「トランス脂肪酸ゼロ」の体にも優しいラーメンです。



■釜だれとんこつ焼き豚皿 \$9.90

Kamadare Yakibutazara Simmered pork belly w/ dried seaweed
福岡限定の「釜だれとんこつラーメン」にのっている大人気のチャーシューがおつまみにぴったりな一皿となりました。脂がのったやわらかい豚バラ肉からあふれ出す肉汁と、のりの風味は相性抜群。旨味が口いっぱいに広がります。さらに、一蘭特製「赤胡椒」をふりかけることで、肉の甘みと旨味がさらに引き立ちます。



■抹茶杏仁豆腐 \$9.90

Matcha Annin Tofu

抹茶の緑、クコの実の赤、容器の黒と一蘭の企業カラーでもある配色は見た目にも美しい逸品です。上品な甘さとなめらかな口当たりの抹茶杏仁に、深いコクと風味を凝縮した抹茶ソースをかけてお召し上がりください。味わい豊かな香りをもつ福岡県八女産の抹茶を贅沢に使用したプレミアムなデザートです。



■替玉 Kae-Dama(Noodle Refill) \$3.90

■ごはん White Rice Golden Koshihikari \$3.90

■脂解美茶 Shikaibicha ICHIRAN's Original Cold Blended Tea \$4.90

■日本酒 澤乃井 Sawanoi Junmai Dry Sake (glass) \$16.90

■日本酒 天領古酒 Tenryo Koshu Junmai Daiginjo Sake (glass) \$19.90

<お土産商品>

■【NY限定】一蘭とんこつラーメン 一蘭特製 赤い秘伝の粉付(3食入り)

ICHIRAN Tonkotsu Ramen including Original Red Dry Sauce \$39.00

※価格は税抜

※メニュー・商品は一部抜粋