

2026 年 9 月 22 日
株式会社幸楽苑

水菜の調達困難に伴う 『鶏白湯らーめん』 具材変更のお知らせ

平素より幸楽苑をご利用いただき、誠にありがとうございます。

天候不順の影響により、仕入れ先からの水菜の調達が困難となり、全店で水菜の欠品が発生する見込みとなりました。

このため、水菜を使用しております「鶏白湯らーめん」につきましては、水菜に代えて「千切りねぎ」「小松菜」「のり」を使用した盛り付けで提供いたします。なお、具材変更に伴う販売価格の変更はございません。また、アレルギー物質（特定原材料等）の情報にも変更はございません。

具材の変更は2026年9月22日（火）より、水菜の在庫がなくなった店舗から順次切り替えを実施いたします。また、現在のところ、水菜の供給再開時期は未定となっております。供給状況が改善し、安定的な調達が可能となり次第、通常の盛り付けでの提供を再開いたします。

なお、急な具材変更に伴い、店舗内のメニュー表やご注文タブレット等の画像につきましては、変更前の写真のままとっております。実際にお届けする商品と一部盛り付けが異なりますので、あらかじめご了承ください。

お客様にはご不便とご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

【具材変更後の鶏白湯らーめん】



◀ 本件に関するお問い合わせ先 ▶

株式会社幸楽苑 店舗運営企画部 広報担当 熊倉
電話：024-943-3351（代表） e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp