

未知なる、おいしさ。“白い！”カレーがラーメンに！？

『白いスープカレーラーメン』販売開始

2018年5月9日(水)～全店販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太）は、2018年5月9日（水）より、サイドメニューの一品として『白いスープカレーラーメン』を販売いたします。

『白いスープカレーラーメン』は、見た目からは想像がつかない、食べた瞬間に広がる本格的なカレー風味が特徴のまさに未知の味わいの一品です。具は煮玉子やチャーシューといったラーメンの定番食材から、ブロッコリーやパプリカ、カイエンペッパーという本商品のおいしさを最も引き立てる食材を採用したほか、思わず最後まで飲み干したくなるような、癖になるスープにこだわりました。そして、寿司屋ならではの食べ方のご提案として、追いしゃり（※追加料金）をご注文いただくことで、カレーライスのように楽しんでいただくこともでき、2度おいしい商品に仕上げました。当社初、斬新な見た目の本商品を、ぜひ一度ご賞味ください。



【商品詳細】

- ・名称：白いスープカレーラーメン
- ・販売期間：2018年5月9日（水）～終了時期未定
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・価格：390円（＋税）
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/campaign/curry_ramen.html