

【本格ラーメンシリーズ】日本一煮干を追求したあの味をカップ寿司で
第15弾は一口食べた瞬間“ニボい！”
「ラーメン風」監修『“すごい”煮干ラーメン』登場
 2021年9月15日(水)より、カップ寿司全店にて

コロナグループのカップ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2021年9月15日(水)より、本格ラーメンシリーズ第15弾として「ラーメン風」監修の『“すごい”煮干ラーメン』をカップ寿司全店にて販売いたします。



カップ寿司では、“有名店の味を身近なカップ寿司で”をコンセプトに、2018年6月から「本格ラーメンシリーズ」を展開しております。第14弾までの累計販売数は950万食を突破、大変ご好評をいただいているカップ寿司の大ヒットシリーズです。

日本の各地へ足を運び、その地の味を実際にお店で味わうという機会が減少しております。そのような状況下だからこそ、お近くのカップ寿司で遠方のお店の味を楽しめる「本格ラーメンシリーズ」は今まで以上にご支持をいただいていると考えております。

節目となる第15弾は、煮干の濃厚な味わいが人気の名店「ラーメン風」が監修した『“すごい”煮干ラーメン』を販売いたします。豚系白湯ベースにカタクチイワシを加えた濃厚な出汁の旨みが詰まったスープに、煮干・唐辛子・生姜・ニンニクなどをブレンドした特製の赤ダレをトッピングした一杯。赤ダレをスープに溶かすことで、さらに味に深みが増す『“すごい”煮干ラーメン』をお楽しみください。

ラーメン風とカップ寿司のこだわりが詰まった『“すごい”煮干ラーメン』、ぜひこの機会にカップ寿司でご堪能ください。

～「ラーメン風」とは？～

2004年に新宿歌舞伎町ゴールデン街のわずか4坪の店から創業したラーメン店。全国各地の生産地から厳選された20種類以上の煮干を毎月5トン以上仕入れ、風独自のブレンドで拵えた超濃厚な、日本一煮干を追求した“ニボい!”ラーメンが大人気です。

スタッフが各生産地に足を運び生産者から食材について学ぶだけでなく、手作業で煮干のはらわたを一匹一匹取り除くなど真剣に食材と向き合い、こだわり抜いた超絶煮干スープを丁寧に仕込んでいます。

～本格ラーメンシリーズ開発担当の想い～ カッパ・クリエイト商品開発担当 持丸より

圧倒的な知名度とそれを裏付ける確かなうまさ、そして他の煮干し系ラーメンとまた違う見た目の美しさ、トッピングのオリジナリティが「ラーメン皿」の最大の魅力だと思っております。私が惚れ込んだ魅力をそのままお客様へお伝えしたい！と思い、今回記念すべき第15弾の監修をお願いしました。

スープのベースとなる豚系白湯に、どうしたら煮干しの出汁をアクセントとして活かせるか、何度も試作を重ねました。スープはそのままでも自信のある美味しさに仕上がりましたが、仕上げにトッピングする、かっぱ寿司オリジナル配合の「赤ダレ」を混ぜていただくと、より煮干し感が増し、くっきりした味わいに変化します。一杯で二度うまい、味の変化もお楽しみください。

【本格ラーメンシリーズ第15弾 ラーメン皿 監修「“すごい”煮干ラーメン」商品詳細】

- 販売開始：2021年9月15日（水） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen/
- 紹介映像：<https://youtu.be/nUNpqc3J4sl>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

「ラーメン皿」監修『“すごい”煮干ラーメン』
価格：462円(税込)



『追いしゃり』価格：110円(税込)

かっぱ寿司自慢のしゃりは山形県産ブランド米「はえぬき」を使用しています。お酢のさっぱり感が濃厚なスープによく絡み、めまで美味しく召し上がっていただけます！



【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
 - 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
 - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
 - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。
詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。