

この痺れる辛さはクセになる！！

広島の新ご当地麺をカッパ寿司で

キング軒監修 広島式汁なし担担麺登場！

2022年3月23日(水)より、カッパ寿司全店にて販売開始

コロナグループの「カッパ寿司」(カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市)は、2022年3月23日(水)より、「本格ラーメンシリーズ」第18弾「汁なし担担麺専門キング軒」監修『広島式汁なし担担麺』をカッパ寿司全店にて販売いたします。



カッパ寿司は2018年6月より“有名店の味を身近なカッパ寿司で”をコンセプトに「本格ラーメンシリーズ」を展開しております。これまで北海道から福岡県まで名だたる有名ラーメン店 13 軒に監修いただき、お客様から多くのご支持をいただいている大ヒットシリーズです。第18弾は本格ラーメンシリーズ初の中国地方、広島にて熱烈なファン多数の「汁なし担担麺専門キング軒」様に監修いただいた『広島式汁なし担担麺』をお届けします！



広島で約20年ほど前からブームが起き現在はご当地麺として定着している「汁なし担担麺」は、辣油に加え花椒(フォアジャオ)のピリッとした辛さが特徴。麺に肉みそや青ネギ、温泉卵などをトッピングし、しっかりとかき混ぜて一口すすれば痺れる辛さにヤミツキになると人気を集めています。

今回の『広島式汁なし担担麺』は、数種のスパイスと華やかな花椒の香りをきかせた醤油ダレに練りごまを加えコク深い味わいに。トッピングには山椒の実を加えた特製豚そばろとたっぷりの青ネギを。そして味の決め手となる別添の「花椒スパイス」を入れ、しっかり20回ほど麺とタレを混ぜると、唯一無二のシビレが際立つ『広島式汁なし担担麺』が完成します！



少し食べ進めていただいた後は半熟卵を投入！卵のまろやかさでマイルドな味わいとなり最後まで美味しくお楽しみいただけます。

「本格ラーメンシリーズ」の定番となっている「追いシャリ」ですが、今回はこれまでと一味違う『花椒付き追いシャリ』をご用意しております。序盤から投入して更に刺激を求めるもよし、残ったタレと半熟卵に『花椒付き追いシャリ』を絡めた「新感覚 TKG（卵かけご飯）」として楽しむのもよし！の一品です。



痺れる辛さがクセになる広島新ご当地麺『広島式汁なし担担麺』、そして相性抜群の『花椒付き追いシャリ』で贅沢なメを、是非この機会にお近くのかっぱ寿司でお楽しみください！

「汁なし担担麺専門キング軒」とは？

調味料からスパイスに至るまで、吟味した食材を用い丁寧に時間を掛け、すべてこだわりの製法で作上げた「広島式汁なし担担麺」を提供する人気店。最大の特徴ともいえる花椒はキング軒独自のブレンドで、その日に使用する分量をその日の朝に挽き、調合を実施。広島以外にも東京・大阪・福岡に店舗を構えこだわり抜いた「広島式汁なし担担麺」の味を広めている。

【「汁なし担担麺専門キング軒」店主 渡部崇氏 コメント】

かっぱ寿司さんとのコラボは、広島式汁なし担担麺というご当地麺の美味しさを多くの方に知っていただけるチャンスと思って大変楽しみにしておりました。今回はお店で出している汁なし担担麺の味と方向性を同じにし、かっぱ寿司さんだけで楽しめる広島式汁なし担担麺を作り上げました。この商品を通じて、広島県にも興味を持ってもらえるとうれいです。ちなみに、召し上がる際はとにかく混ぜて混ぜて、混ぜまくってから食べてください！自信の一杯です、是非お楽しみください！

【本格ラーメンシリーズ第 18 弾

「汁なし担担麺専門キング軒」監修『広島式汁なし担担麺』商品詳細】

- ・販売期間：2022年3月23日（水）～5月29日（日） ※なくなり次第終了となります。
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen17_18
- ・商品詳細：

「汁なし担担麺専門キング軒」監修
『広島式汁なし担担麺』
495円（税込）



『花椒付き 追いシャリ』
165円（税込）



『花椒付き 追いねぎ』
165円（税込）



※写真はイメージです
※写真はイメージです

【「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。

※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。