

【本格ラーメンシリーズ第20弾】京都で51年間愛される行列店 名店「京都ラーメン 天天有」監修 本格ラーメンシリーズ初の『鶏白湯ラーメン』 2022年7月8日(金)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロナ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)は、2022年7月8日(金)より、「本格ラーメンシリーズ」第20弾として「天天有」監修『鶏白湯ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司は2018年6月より“有名店の味を身近なかっぱ寿司で”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。北海道から福岡まで名だたる有名ラーメン店18店に監修いただき、累計販売数は1,000万食突破となった大人気シリーズとなっております。第20弾の今回は、京都の地で51年間ラーメンを提供し続け、未だに行列の絶えない名店として名高い「京都ラーメン 天天有」に監修いただいた『鶏白湯ラーメン』が登場いたします！

記念すべき第20弾の実施にあたり、監修依頼の名店候補は多数に及びました。その中でも「このラーメンをもっと多くの人に味わっていただきたい」という「京都ラーメン天天有」店主 漆畑氏の強い思いと、他にはない唯一無二の鶏白湯スープの味にかっぱ寿司が惚れ込んだことにより今回の夢のコラボが実現いたしました。

現在まで19種類の商品を送り出している「本格ラーメンシリーズ」ですが、王道の「鶏白湯スープ」のラーメンは実は今回が初めてとなります！

「京都ラーメン 天天有」の鶏白湯スープは濃厚でとろみがあり、まったりした甘みが特徴的なスープです。その味わいをかっぱ寿司の「本格ラーメンシリーズ」の商品として完成させるのに、なんと半年以上に及び開発期間を要しました。

大きな壁となった点は、鶏白湯スープ特有のとろみ感と鶏の旨みを十分に引き出した味わい、そして何より自然な甘みの再現でした。半年に渡り試行錯誤を繰り返し、白菜や玉ねぎなど野菜の甘さをプラスする事で、京都ラーメンの中でも唯一無二の「京都ラーメン 天天有」の味わいの再現へと至りました。



トッピングはチャーシュー、味玉、青ネギとシンプルながら王道の食べ応えのある内容に。また麺には鶏白湯スープとの相性抜群、かっぱ寿司オリジナルの低加水のストレート細麺を使用することで、小麦を感じる味わいと細麺ならではの食感が楽しめます。

多くのお客様からご支持をいただき、ついに到達した「本格ラーメンシリーズ」第20弾！今回も自信の商品に仕上がりました。かっぱ寿司でしか味わえないこの一杯をお寿司と共にぜひお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

「京都ラーメン 天天有」とは？



「京都ラーメン 天天有」は京都で51年にわたり愛され続けている老舗ラーメン店です。定番の鶏白湯のスープはとろりとした濃厚さが特徴。こだわりのラーメンを、京都を中心に東京・沖縄でも提供しています。美食の京都人をも唸らせるラーメンを求めて連日行列ができる京都を代表するラーメンの名店です。

【「京都ラーメン天天有」店主 漆畑嘉彦氏 コメント】

記念すべき「本格ラーメンシリーズ」第20弾に、数あるラーメン店の中から当店をお選び頂いた事に対し、とても嬉しく思っております。限られた条件の中ではありますが出来る限りのラーメンを作らせて頂きました。正直味合わせは簡単にはいかず苦労しましたが、その分いい商品ができたと思います。かっぱ寿司さんに来店される多くのお客様に喜んでいただけると嬉しいです。

【本格ラーメンシリーズ第20弾 商品詳細】

- ・販売期間：2022年7月8日（金）～8月31日（水）
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen20
 - ・商品詳細：「京都ラーメン 天天有」監修 『鶏白湯ラーメン』495円（税込）
- ※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。
※掲載写真はイメージです。

【名店の味を全国に！かっぱ寿司の「本格ラーメンシリーズ」を日本地図で迎る！】



【「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
- 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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。