

2024年9月19日

## 京都で人気を誇る予約の取れない中華の名店「にしぶち飯店」×「かっぱ寿司」 「にしぶち飯店」監修『海鮮あんかけラーメン&創作寿司』販売 かっぱ寿司全店にて2024年9月26日(木)より販売

コロナイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:山角豪)は、2024年9月26日(木)より、京都で人気を誇る予約が取れない中華の名店「にしぶち飯店」監修の『海鮮あんかけラーメン&創作寿司』を販売いたします。

今回は、にしぶち飯店の「和と大胆な中華の技」が織りなす京風中華料理と、かっぱ寿司のラーメン&寿司が融合した全4品をご用意いたしました。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

### 【「にしぶち飯店」監修『海鮮あんかけラーメン&創作寿司』概要】

- ・販売店舗: かっぱ寿司全店(一部改装中店舗を除く)
  - ・販売期間: 2024年9月26日(木)~11月20日(水) 予定
  - ・URL: <https://www.kappasushi.jp/2024/cp/nishibuchi-hanten>
- ※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。  
※横浜西口エキニア店・道頓堀戎橋店・千葉駅前店・南池袋店・吉祥寺駅北口 コスモビル店・アトレ亀戸店は価格が異なります。  
※掲載写真はイメージです。

### 【にしぶち飯店】西淵健太郎 氏 コメント



いつも店を出している味をたくさんの人に食べてもらえることは、すごく嬉しいことだと思いました。  
にしぶち飯店が監修したお寿司とあんかけラーメン、ぜひかっぱ寿司で召し上がってください。

インタビュー動画: <https://youtu.be/LaesdkcODOU>

【「にしぶち飯店」監修『海鮮あんかけラーメン&創作寿司』商品詳細】※掲載写真はイメージです。

**海鮮あんかけラーメン 490円(税込539円)**

海鮮の旨みを活かした、塩ベースのスープとオイスターソースやごま油の風味が効いた特製の中華餡で仕上げました。

彩り豊かな野菜・きのこ(白菜、もやし、小松菜、にんじん、きくらげ)と海老を具材として使用した特製中華餡に、蒲鉾と青ねぎを添え、海老の旨みが凝縮されたエビオイルをまわしかけた一品です。

※具材に【えび】を使用しています。



**海鮮あんかけラーメン〜ザク旨ラー油〜 540円(税込594円)**

「海鮮あんかけラーメン」のトッピング・味わいのバリエーションとして、大将からのアドバイスをもとに「食べるラー油」のをせたものをご用意いたしました。

香ばしいフライドガーリックとフライドオニオン、たっぷりの青ねぎの食感が際立ち、よりパンチのある味わいが特徴です。

※具材に【えび】を使用しています。



**実山椒添え特盛いくら&生小柱軍艦〜特製青ねぎごま油生姜のせ〜 二貫 360円(税込396円)**

大将直伝レシピである〜特製青ねぎごま油生姜〜が、海鮮ネタの旨さを際立たせ、トッピングの実山椒が味わいを引き締めます。醤油なしでも美味しく召し上がっていただける一品です。

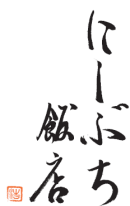


**中華いか天チリソース〜花椒使用〜 二貫 220円(税込242円)**

炒め豆板醤の旨みと刻みにんにく、刻み生姜を使用した香り豊かなチリソースを「いか天」にぎりに合わせました。シャキシャキとしたフレッシュ玉ネギスライスをトッピングし、最後に爽やかな香りとピリッとした辛味のある花椒を振り、仕上げました。



■にしぶち飯店について



京都・東山の閑静な路地のその奥に店を構える、和の趣を持つ一軒の中華料理店。

大将の西沢健太郎氏は、京都のホテル内にある中華料理店、京都の割烹料理店を経て、2013年「にしぶち飯店」を開業。

自らの料理の原点である中華と、京料理で培った和食の繊細な味わいを融合させた、現代の京風中華料理を提供しています。

■かっぱ寿司について



かっぱ寿司は、1979年長野県に1号店をオープンしました。現在に至るまで、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、一皿100円(税込110円)という価格と品質にこだわり、商品の提供を続けています。また、「名店レシピ」「ごちCAFE」など付加価値のある商品を提供し、多くのお客様の様々なニーズにお応えし、お客様の体験価値の向上に努めています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/KTsTh>



〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900(土日祝を除く10時~18時)

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>