

2020年3月17日

有名店の味を身近なかつぱ寿司で！  
**本格ラーメンシリーズ第九弾**  
**「ラーメン海鳴」監修『魚介とんこつラーメン』**  
 2020年3月19日(木)より、かつぱ寿司全店にて販売開始

コロナイドグループのかつぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年3月19日(木)より、「ラーメン海鳴」監修『魚介とんこつラーメン』をかつぱ寿司全店にて販売開始いたします。



かつぱ寿司では、“有名店の味を身近なかつぱ寿司で”をコンセプトに、「本格ラーメンシリーズ」を展開してまいりました。第一弾から第八弾までの累計販売数は、なんと600万食を突破。大変ご好評をいただいている、かつぱ寿司の大ヒットシリーズとなっております。

シリーズ第九弾では、福岡博多で不動の人気を誇る有名店「ラーメン海鳴」様に監修いただき、かつぱ寿司初となる九州のラーメンをご提供いたします。

スープは国産とんこつの生ガラクをじっくり炊いたとんこつスープをベースとし、イワシ煮干し・鯖節・カツオ節・ムロアジ節・北海道産昆布のエキスをブレンドした魚介スープとのWスープで、「ラーメン海鳴」の香り高く奥深い味わいを再現しつつお寿司に合う、濃厚かつ繊細な味わいに仕上がっております。

また、博多のラーメンといえば独特の細麺。かつぱ寿司で初のご提供となるストレート細麺は扱いが難しく、麺の硬さやコシ、そしてスープのノリ全てにおいて合格点をいただくまで何度も改良を重ねました。しっかりとしたコシがありながらも、スープに絡みつくストレート細麺をぜひご堪能ください。

さらにトッピングでは『味玉』『追いねぎ』、そして最後のめにぴったりの『追いしゃり』もご提供します。

新しい形の博多ラーメンを確立した「ラーメン海鳴」監修『魚介とんこつラーメン』を、ぜひこの機会にご賞味ください。



### 【「ラーメン海鳴」監修『魚介とんこつラーメン』開発担当者コメント】

過去の「本格ラーメンシリーズ」の傾向を見ていると、魚介系のラーメンと親和性が高いと感じておりその要素をいれたいと考えていた時、福岡で「ラーメン海鳴」さんに出会いました。お店に入った瞬間に魚の出汁の香りがふわっと香り、これぞお寿司に合うとんこつラーメン！と確信しコラボの依頼をさせていただきました。福岡以外には店舗がない為“有名店の味を身近なかつば寿司で”のコンセプトにもはまったという点も大きなポイントでした。

今回も自信を持ってご提供する渾身の一杯、ぜひご賞味ください！！

### 【「ラーメン海鳴」詳細】

2009年に博多・清川にて創業。店名は「食べたお客様が思わず“美味い”とうなるような一杯を！」、そして「海＝魚介のうまさを存分に堪能できる、新しいとんこつラーメンを！」という想いから名づけられました。

こだわり抜いて作られた看板メニュー「魚介とんこつラーメン」の特徴は、何といてもとんこつと魚介のWスープ。じっくり丁寧に炊き上げたとんこつスープと、2種の煮干しと3種の節類を合わせ、和食の出汁に近い製法で旨みを抽出した魚介スープは、自家製麺に程よく絡み、新しい形の博多ラーメンで唯一無二の地位を確立した人気店です。

### 〈店舗〉

- ラーメン海鳴 清川店（福岡市中央区清川1-2-8 1F）
- ラーメン海鳴 中洲店（福岡市博多区中洲3-6-23 和田ビル 1F 角号）
- ラーメン海鳴 福岡空港店（福岡市博多区大字下臼井782番地1 国内線ターミナルビル3F）
- 海鳴食堂（福岡市博多区博多駅南5-9-30）
- ラーメン海鳴 博多デイトス店（福岡市博多区博多駅中央街1-1-2F 博多めん街道内）

### 【本格ラーメンシリーズ第九弾 「ラーメン海鳴」監修『魚介とんこつラーメン』概要】

- ・販売開始 : 2020年3月19日（木）※なくなり次第終了
- ・販売店舗 : かつば寿司全店
- ・URL : [https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku\\_ramen.html](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html)
- ・特記事項 : 『追いしゃり』『追いねぎ』『味玉』を各100円（+税）でご注文いただけます。

〈販売期間 2020年3月19日（木）～5月31日（日）〉

#### 『魚介とんこつラーメン』

- ・価格 : 390円（+税）



#### 『追いしゃり』

- ・価格 : 100円（+税）



#### 『追いねぎ』

- ・価格 : 100円（+税）



#### 『味玉』

- ・価格 : 100円（+税）



 **コロソイドグループ**

〈一般のお客様のお問合せ先〉

かつば寿司 お客様センター Tel : 0120 -993-160 (受付:土日祝を除く 9時～18時)

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