

本格ラーメンシリーズ累計販売数 730 万食突破！
「吉祥寺 武蔵家」&「長尾中華そば」第 11 弾『煮干しとんこつ醤油ラーメン』

かっぱ寿司初のWコラボラーメン

2020年9月9日(水)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 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年9月9日(水)より、本格ラーメンシリーズ第11弾として「吉祥寺 武蔵家」と「長尾中華そば」のWコラボとなる『煮干しとんこつ醤油ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



かっぱ寿司では、“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」を展開してまいりました。第1弾から第10弾までの累計販売数は730万食を突破！大変ご好評をいただいている、かっぱ寿司の大ヒットシリーズとなっております。

今回のシリーズ第11弾では、かっぱ寿司初となる二店の超有名ラーメン店による夢のWコラボが実現いたしました。

「吉祥寺 武蔵家」とは

横浜家系ラーメンを、地元吉祥寺の方をはじめ多くのお客様に提供したいという想いで創業。コク・キレのある国産豚骨・鶏ガラスープにモチモチした中太平打麺が特徴。2019年9月第7弾でコラボした『吉祥寺 武蔵家監修 家系ラーメン』は、発売からたった6日間で10万食を突破する大ヒットを記録！家系ラーメンに馴染みのない地域でも大変好評をいただきました。

「長尾中華そば」とは

全国にその名をとどろかす青森の名店。厳選された煮干しが生み出すコク深いスープが特徴のラーメン店で煮干しラーメンプームの火付け役。2019年3月第5弾でコラボした『長尾中華そば監修 コクうま鬼煮干しラーメン』では、スープを完全監修。カタクチイワシを使用し、トッピングにたっぷりの魚粉を加え、コク深く濃厚、驚くほどの煮干し感を追求したクセになる味わいと評判でした。

両店主のこだわりをぶつけ合い、何度も試行錯誤を繰り返してようやく完成した『煮干しとんこつ醤油ラーメン』は、コクとキレの「吉祥寺 武蔵家」のスープに、「長尾中華そば」の厳選された『煮干し粉』が溶け合う、最強の一杯となりました。

ぜひこの機会にかっぱ寿司の本格ラーメンシリーズ第11弾『煮干しとんこつ醤油ラーメン』をお召し上がりください！

【“本格ラーメンシリーズ” 開発担当者から】

「家系ラーメンと煮干しラーメンを組み合わせると究極の一杯が出来るのではないか？」と思い立ち、以前コラボさせていただいた「吉祥寺 武蔵屋」、「長尾中華そば」の両店主にご相談させていただいた所、大変快くWコラボを引き受けていただき今回の商品が完成しました。

それぞれの特徴が融合し、自信を持ってご提供できる本格ラーメンシリーズ第11弾『煮干しとんこつ醤油ラーメン』が完成しました。かっぱ寿司でしか食べられないこのスペシャルな1杯、ぜひご賞味ください！

【「吉祥寺 武蔵家」詳細】

1999年創業。

国産の豚骨、鶏ガラを一日150kg以上炊き、コクはもちろんキレを重視したスープに、創業以来20年近く継ぎ足した自家製醤油ダレを合わせ、味の決め手には鶏油（チー油）を使用。麺は中太平打ち麺、モチモチした食感と短い麺が特徴の横浜家系ラーメン。

〈藤崎 茂也 店主 コメント〉

再びかっぱ寿司さんとのコラボに関わらせていただき誠に光栄です。

今回は「吉祥寺 武蔵家」自慢の横浜家系らーめんと青森ラーメンの雄「長尾中華そば」さんの厳選された煮干しを絶妙に合わせた至極のコラボラーメンの一杯が出来上がった！と思っています。自分たちの作ったラーメンを一人でも多くの皆様に食べていただけることを心から期待しています。

〈店舗一覧〉

- ・吉祥寺 武蔵家（東京都武蔵野市吉祥寺南町1-8-11 弥生ビル1階）

【「長尾中華そば」詳細】

2004年創業。

10年間の中国料理界での下積みを経て、昔から津軽地方で親しまれていた、あっさり味の煮干しラーメンを独自に改良し、厳選された煮干しが生み出すコク深いスープが特徴のラーメンを開発。全国に多くのファンを持つ。煮干しラーメンブームの火付け役。

〈長尾 大 店主コメント〉

最初お話しを頂いた時から「吉祥寺 武蔵家」さんの家系ラーメンとのコラボなら必ず美味しいラーメンが出来ると確信があり迷わずOKを出しました！出来上がりはグランドメニューにしたいくらい美味しい出来になったと自信を持っております。

〈店舗一覧〉

- ・西バイパス本店（青森県青森市三好2丁目3-5）
- ・青森駅前店（青森県青森市柳川1丁目2-3 青森駅ビル・ラビナP1F）
- ・中央店（青森県青森市東大野1-4-28）
- ・東バイパス店（青森県青森市はまなす2-5-8）
- ・五所川原店（青森県五所川原市中央4-110）
- ・神田店（東京都千代田区神田小川町1-7-108）
- ・仙台名取店（宮城県名取市本郷焼野92-1）

【本格ラーメンシリーズ第11弾概要】

- 販売開始 : 2020年9月9日(水) ※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/
- 特記事項 : 『追い煮干し粉』『追いしゃり』『味玉』を100円(+税)でご注文いただけます。

<販売期間 2020年9月9日(水)～11月29日(日)>

『煮干しとんこつ醤油ラーメン』

• 価格 : 390円(+税)



『マシマシ煮干しとんこつ醤油ラーメン』

• 価格 : 590円(+税)



追加トッピング

『追い煮干し粉』

• 価格 : 100円(+税)



『追いしゃり』

• 価格 : 100円(+税)



追加トッピング

『味玉』

• 価格 : 100円(+税)



 **コロイドグループ**

<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/>