

累計販売数 780 万食突破！本格ラーメンシリーズ第 12 弾 札幌味噌拉麺専門店「けやき」監修 『味噌バターコーンラーメン』販売開始 2020年12月16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(カップパ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年12月16日(水)より、本格ラーメンシリーズ第12弾として札幌味噌拉麺専門店「けやき」監修『味噌バターコーンラーメン』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11弾までの累計販売数は780万食を突破、大変ご好評をいただいている、大ヒットシリーズとなっております。第12弾には以前よりご要望が多かった「札幌味噌ラーメン」がついに登場いたします。

旅行やレジャーなどの自粛が求められる現在、国内の旅行先として人気の高い“北海道”の味覚をお近くのかっぱ寿司でお気軽にお楽しみいただきたく、味噌ラーメンの激戦区、札幌で行列の絶えないお店として有名な地元の多くのお客様に愛されている「けやき」さまに今回の監修をお願いしました。

監修いただいた『味噌バターコーンラーメン』は北海道と大分県の味噌を独自に配合し玉ネギの甘味と生姜、にんにくなどの香辛料、アゴの旨みをきかせたスープに香ばしい香りともろやかな味噌と魚介の旨みが合わさった自信の1杯。そして、味噌ラーメンにぴったりの組み合わせのバターとたっぷりコーンをトッピング。バターが溶けていくにつれて表情が変わる美味しいスープを最後の一滴までお楽しみください。

寒い季節に身も心もあたたまる1杯を、ぜひかっぱ寿司にて、ご賞味ください。

【札幌味噌拉麺専門店「けやき」詳細】

1999年創業。オープン以来「行列の絶えない」味噌拉麺専門店として、根強いファンを持ちます。スープは豚のゲンコツや背脂、北海道産の鶏、数種類の野菜を原料とし、味噌には大豆みそや麦みそなど三種類のみそを使用。一杯一杯中華鍋で心を込めて創り上げる一杯は、似鳥店主の「五感に訴える一品料理としてのラーメン」をテーマに作られています。

【かっぱ寿司 開発担当のコメント】

けやき本店の食べ応えがあるだけではなく、やさしいあぶらの甘味が感じられる美味しいスープを再現するのに苦労しました。試作を重ねるなかで塩味が立ちすぎてしまったりという失敗を重ね、ようやく納得いく味わいに仕上がりました。

また今回はかっぱ寿司としては初めてラーメンのトッピングにバターを使用しています。溶けていくたびに印象の変わるスープを是非ご堪能くださいませ。

<店舗一覧>

- けやき すすきの本店（北海道札幌市中央区南6条西3丁目 陸ビル1階）
- けやき 新千歳空港店（北海道千歳市美々987-22 新千歳空港旅客ターミナルビル3階 北海道ラーメン道場内）
- 樺 新千歳空港店（北海道千歳市美々987-22新千歳空港国際線旅客ターミナルビル 3階 国際線ゲート内）

【本格ラーメンシリーズ第12弾『味噌バターコーンラーメン』 概要】

- 販売開始：2020年12月16日（水）※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen/
- 動 画：<https://www.youtube.com/watch?v=UT2P3XnFFtE&feature=youtu.be>
- 特記事項：『味玉』を100円（＋税）でご注文いただけます。

<販売期間 2020年12月16日（水）～2月28日（日）>

『味噌バターコーンラーメン』

価格：390円（＋税）



追加トッピング

『味玉』

価格：100円（＋税）



 コロワイドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 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/>