

# 本格ラーメンシリーズ累計販売数 830万食突破！ 第13弾は日本橋「小洞天」監修 『八角香る角煮入り担々麺』販売開始 2021年3月17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 田邊公己)は、2021年3月17日(水)より、本格ラーメンシリーズ第13弾として日本橋「小洞天」監修『八角香る角煮入り担々麺』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」を展開しております。第1弾から第12弾までの累計販売数は830万食を突破し、大変ご好評をいただいている大ヒットシリーズです。第13弾では、本格ラーメンシリーズ史上“初”となる“担々麺”が登場します！

以前よりリクエストの声を多くいただいていた“担々麺”を監修いただいたのは、老舗中華店として地元のお客様はもちろん、観光客からも愛されている日本橋「小洞天」様です。日本橋「小洞天」様の“担々麺”は胡麻だれでマイルドに仕上げているので辛味の中にも旨みを感じられ何度食べても美味しい1杯。その味を多くのお客様へ楽しんでいただきたく今回の監修をお願いいたしました。

日本橋「小洞天」監修『八角香る角煮入り担々麺』は中華風スパイス八角の香りがきいた豚角煮と、練りごま・醤油の風味がバランスの良い上質なスープが特徴。シメにピッタリの追いシャリもご用意しておりますのでこだわりのスープを余すことなく、最後の一滴までご堪能ください。

「小洞天」のこだわりが詰まった、今しか食べられない1杯を、ぜひかっぱ寿司にて、ご賞味ください。

## 【かっぱ寿司 開発担当のコメント】

醤油スープ、練りごま、ラー油の配合については何度も改良を行い、ようやく納得のいく味に上げることが出来ました。スパイスの効いた豚角煮とスープとの相性、また、アクセントのナッツなど全体の調和にこだわりました。今回も自信の一杯です！ぜひご堪能ください。

## 【日本橋「小洞天」詳細】

1994年創業。店名は中国の伝統にある「夢のような理想郷」に由来しています。東京の中心である日本橋の地に創業以来、看板メニューのシュウマイをはじめ「日本人の作る日本人のための中国料理店」をコンセプトに、ご年配の方からお子様まで幅広く愛され親しまれている老舗中華店です。

### 【日本橋「小洞天」 副総料理長 田久保 裕人さま】

今回のコラボとても楽しんで全力で臨みました！香り高い胡麻ダレスープと、とろける程柔らかく八角のスパイスを効かせた豚角煮が一押しです。この自信作の「担々麺」を食べて笑顔になり、また明日から頑張ろう！という気持ちになって頂けたらうれしいです。

### <店舗一覧>

- ・小洞天 日本橋本店（東京都中央区日本橋1-2-17）
- ・小洞天 大手町ファーストスクエア店（東京都千代田区大手町1-5-1 大手町ファーストスクエアビルB1）
- ・小洞天 大手センタービル店（東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービルB1）
- ・小洞天 日比谷シティ店（東京都千代田区内幸町2-2-3 日比谷国際ビルB2）

### 【本格ラーメンシリーズ第13弾日本橋「小洞天」『八角香る角煮入り担々麺』 概要】

- ・販売期間：2021年3月17日（水）～ 5月31日（月）※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/](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen/)
- ・動 画：<https://www.youtube.com/watch?v=4fta02Y3lkk>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

日本橋「小洞天」『八角香る角煮入り担々麺』

価格：429円

トッピング：追いしゃり

価格：110円



 **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/>