

開発担当者念願のコラボがついに実現  
累計 920 万食突破！ かつば寿司大ヒットシリーズとうとう第 14 弾！  
全国にその名が轟く行列必至の超人気店「**麺屋一燈**」監修  
**本格ラーメンシリーズ『濃厚魚介ラーメン』**  
2021年6月16日(水)より、かつば寿司全店にて

コロナイドグループのかつば寿司(カップ・クリエイティブ株式会社 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年6月16日(水)より、かつば寿司の本格ラーメンシリーズ第14弾として「**麺屋一燈**」監修の『濃厚魚介ラーメン』をかつば寿司全店にて販売いたします。



 **かつば寿司** **本格ラーメンシリーズ 第14弾**

**麺屋一燈** 監修

のうこう ぎょかい

# 濃厚魚介 ラーメン

鶏白湯をベースにしながらも魚介の味がしっかり感じられるスープ。  
国産の鶏チャーシューをトッピングし、仕上げに鰹のオイルで風味がさらに引き立ちます。

390円 [税込429円]

かつば寿司では、“有名店の味を身近なかつば寿司で”をコンセプトに、2018年6月から「本格ラーメンシリーズ」を展開しております。第13弾までの累計販売数は920万食を突破、大変ご好評をいただいているかつば寿司の大ヒットシリーズです。第14弾では、グルメサイト等で常に上位に君臨する、行列必至の超人気ラーメン店「**麺屋一燈**」が監修した『濃厚魚介ラーメン』を販売いたします。

### 「**麺屋一燈**」とは？



東京 新小岩にある、東京ラーメンランキングで1位に輝く超人気店。数多くのラーメンファンを魅了し続けており、その人気は日本国内にとどまらず海外のラーメンファンからも高い支持を得ています。

「**麺屋一燈**」の代名詞ともいえる「濃厚魚介つけ麺」は、濃厚な鶏白湯スープに5種類の魚介と甲殻類を混ぜ合わせ高濃度に炊き上げた、他では絶対に真似の出来ない一杯です。その唯一無二の味を求めて今日も行列が絶えません。

本格ラーメンシリーズ第14弾「麺屋一燈」監修『濃厚魚介ラーメン』は、「麺屋一燈」の“香り高く濃厚な魚介スープ”を再現することにこだわりました。スープはベースとなる鶏白湯に、さばと煮干しと鰹を合わせることで、魚介の味がしっかり感じられるように香ばしく仕上げています。提供直前に仕上げる“鰹オイル”をかけることで、より風味引き立つ逸品となっております。

さらに、かっぱ寿司初のご提供「鶏チャーシュー」は、国産の鶏肉を使用ししっとり柔らかい味わいを実現しました。



また、本格ラーメンシリーズにかかせない『追いしゃり』を今回もご用意しました！かっぱ寿司のシャリは全店全メニュー山形県産ブランド米「はえぬぎ」に変わりました。より美味しくなった『追いしゃり』は濃厚な魚介スープともよく絡み、最後まで美味しく召し上がっていただけます。

本格ラーメンシリーズの名にふさわしいこだわりの逸品「麺屋一燈」監修『濃厚魚介ラーメン』を、ぜひお近くのかっぱ寿司でご賞味ください。

### ～本格ラーメンシリーズ開発担当の想い～ カッパ・クリエイティブ商品開発部 持丸より



「麺屋一燈」さまは何度も行列に並んで食べた事のある大好きなお店です。濃厚だけでなく魚介の風味の繊細さも加わり、食べた後に『いいものを食べさせてもらったなあ…』という幸福感に満たされる一杯…この時期だからその幸せな気持ちを、そのうまさを、多くの方へ届けたい！という想いで今回のコラボを依頼させていただきました。

そのうまさを知っているからこそ、プレッシャーも大変大きかったです、今回も素晴らしい出来になったと自負しております。

要となるベースの鶏白湯スープは、試作を重ねその都度細かくフィードバックをいただき仕上げました。ベースの完成後も魚介のエッセンスの足し引きを繰り返し、時間を惜しまず丁寧に味の確認をしていただき、鶏白湯の旨みと魚介の風味をしっかりと楽しむ、絶品の濃厚スープが完成いたしました。またかっぱ寿司のラーメンでは初となる鶏チャーシューも自信作です！

遠出がしづらい昨今ですがお近くのかっぱ寿司で、食べ終わった後に幸せを感じていただける、「麺屋一燈」イズムが存分に詰まった、「麺屋一燈」監修『濃厚魚介ラーメン』をぜひお楽しみください！

### 【「麺屋一燈」店主 坂本幸彦氏コメント】

国内で幅広く展開されているかっぱ寿司様で「麺屋一燈」監修のラーメンを販売する事により、全国各地の皆様「麺屋一燈」の味をお届けし、美味しく召し上がっていただけると思うと考えるだけで大変ワクワクします！

限られた時間の中で納得のいく味を作り上げるのは正直大変でしたが、試行錯誤をしながら濃厚な鶏白湯スープと、魚介の風味が香る本格感のあるラーメンに仕上がったと自信をもって送り出します。

是非かっぱ寿司のお店でお寿司と一緒にこの自信のラーメンを召し上がっていただき、みなさん笑顔になってください！！



### <「麺屋一燈」店舗一覧>

- ・ 麺屋一燈（東京都葛飾区東新小岩1丁目4-17）
- ・ ラーメン燈郎（東京都葛飾区東新小岩1丁目1-1）
- ・ 豚骨一燈沖縄あしびな一店（沖縄県豊見城市豊崎1-188）
- ・ 豚骨一燈イトーヨーカドー船橋店（千葉県船橋市本町7丁目6-1 イトーヨーカドー船橋店西館 1F）
- ・ 豚骨一燈アリオ葛西店（東京都江戸川区東葛西9丁目3-3 アリオ葛西）

※他海外6店舗

## 【「本格ラーメンシリーズ」概要】

“有名店の味を身近なかつば寿司で”をコンセプトに、2018年6月から展開する人気シリーズ。「回転寿司で本格的なラーメンが食べられる」と多くのお客さまからご支持いただき、第13弾までの累計販売数はなんと920万食を突破。北海道から福岡まで、9店の全国屈指の超有名ラーメン店とコラボレーションし、かつば寿司でしか食べられない13種類のうまいラーメンを送り出してきました。

## 【本格ラーメンシリーズ第14弾「麺屋一燈」監修『濃厚魚介ラーメン』商品詳細】

- 販売開始：2021年6月16日（水） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かつば寿司全店
- U R L：[https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku\\_ramen/](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen/)
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

本格ラーメンシリーズ第14弾  
「麺屋一燈」監修『濃厚魚介ラーメン』  
価格：429円（税込）

『追いしゃり』  
価格：110円（税込）



本格ラーメンシリーズ第14弾！「麺屋一燈」監修の『濃厚魚介ラーメン』  
紹介映像公開中！<https://youtu.be/NyRrVxp1Fc8>



## 【「かつば寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。  
詳しくは、かつば寿司ホームページにてご確認ください。



<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/>