

# かっぱ“寿司”だけどラーメンにも、とことんこだわります 「なんつつ亭」監修 『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』登場！ 2022年1月12日(水)より、かっぱ寿司全店にて

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)は、2022年1月12日(水)より、「本格ラーメンシリーズ」第16弾として「なんつつ亭」監修『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、メインとなるお寿司はもちろん、ご来店いただいたお客様によりお楽しみいただけるようサイドメニューにも力を入れて開発を行なっております。中でも2018年6月からスタートした、有名ラーメン店に監修いただく「本格ラーメンシリーズ」は“有名店の味を身近なかっぱ寿司で”をコンセプトに展開。一度は食べてみたいけど遠くて気軽に食べにいけない、あの名店のラーメンをかっぱ寿司で楽しめる！と大変ご好評をいただいております。第15弾+番外編を実施し、累計販売数1,000万食※を突破(※2021年12月時点)！寿司屋ではありますが、今や欠かす事のできないかっぱ寿司の大ヒットシリーズとなっております。

2022年一発目となる「本格ラーメンシリーズ」第16弾は、「なんつつ亭」監修の『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』が登場です！焦がしニンニク油の「黒マー油」独特の香ばしさとほろ苦さに、濃厚でクリーミーな豚骨スープの、あの「なんつつ亭」でしか味わえないコクがありながらもあっさりした旨みのスープを再現。麺との相性も抜群で、思わずうまいぜ ベイビーとうなる事間違いなし！

ぜひこの機会に「なんつつ亭」とかっぱ寿司のこだわりが詰まった『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』をご堪能ください。

## ～「なんつッ亭」とは？～

1997年に神奈川県秦野市に古谷一郎氏が一号店を開業し、現在ではシンガポールを含め店舗を拡大。「なんつッ亭」の代名詞である「黒マー油」は、その黒さと焦がしニンニクによる香ばしさが特徴。「なんつッ亭」にインスパイアされ、黒マー油を使用した豚骨ラーメンが全国各地で現在も増加している。スープはソフトでマイルドな豚骨スープを使用。醤油の香りがきっちり立ち、さらりとした口触りが特徴です。クリーミーで濃厚な豚骨スープに香ばしい秘伝の黒マー油、自家製チャーシューというシンプルな組み合わせが不動の人気の理由。

### 【「なんつッ亭」店主 古谷一郎氏 コメント】

味はもちろん、ボリュームもお寿司を引き立てるのにちょうど良く仕上がりました。ラーメンを食べてうまいぜベイビー！更に残ったスープに本気シャリを入れてトンコツ雑炊にして大満足でスーパーうまいぜベイビーだー！

### 【本格ラーメンシリーズ第16弾「なんつッ亭」監修『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』商品詳細】

- 販売開始：2022年1月12日（水）～2月28日（月） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：[https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku\\_ramen16](https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen16)
- 商品詳細：

#### 「なんつッ亭」監修『秘伝の黒マー油豚骨ラーメン』

495円（税込）



#### 『本気シャリ』三貫 110円（税込）

山形県産ブランド米「はえぬき」を使用した自慢のシャリのみを味わえる『本気シャリ』。×として、残ったスープに入れていただくと、お酢のさっぱり感が濃厚なスープによく絡み、スープを余すことなく召し上がっていただけます。※価格は店内税込価格



### 【「かっぱ寿司」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
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※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。

※一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。

 **カポワイドグループ**

<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/>