

昭和38年創業 人気ラーメン店「博多だるま」監修 『博多とんこつラーメン』かっぱ寿司に登場！

2022年5月10日(火)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロナグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年5月10日(火)より、「本格ラーメンシリーズ」第19弾となる「博多だるま」監修『博多とんこつラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司は2018年6月より“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。北海道から福岡まで名だたる有名ラーメン店14店に監修いただき、累計販売数は1,000万食突破の大人気シリーズとなっております。第19弾となる今回は九州を代表する豚骨ラーメンの老舗「博多だるま」に監修いただいた『博多とんこつラーメン』が登場いたします！

「博多だるま」は福岡県博多で昭和38年に創業した老舗ラーメン店です。先代の河原登氏から二代目の河原秀登氏と親子二代に渡り半世紀以上かけて作り上げられたラーメンは、コク深くこってり超濃厚な豚骨スープと極細の麺が特徴の唯一無二の味。その味を求め地元博多はもちろん、全国からお客様が集まる人気行列店として有名です。

今回の「博多だるま」監修『博多とんこつラーメン』では、その味わいをかっぱ寿司でもお楽しみいただけるよう再現しました。スープは、とろみのある濃厚な豚骨の旨みに醤油のキレとこってり脂の味わいが“うまい！”。麺は半年以上試作を繰り返しスープに絡む細麺を本商品用に開発した、こだわりの一杯です。

さらに『博多とんこつラーメン』といえばトッピングも特徴的。王道のチャーシューにコリコリ食感のキクラゲと青ネギ、そして絶対欠かせない紅ショウガは、少し食べ進めてからお好みのタイミングで絡めて召し上がっていただくと2種のスープの味をお楽しみいただけます！



九州を代表する『博多とんこつラーメン』をぜひお近くのかっぱ寿司でお楽しみください！

【「博多だるま」店主河原秀登氏 コメント】

かっぱ寿司全店舗で、先代から受け継いできた博多豚骨ラーメンの味を提供できる事に感謝しております。一杯でも多くのお客様に喜んで貰えるよう、お寿司に合うように試行錯誤したラーメンです。是非一度ご賞味ください！

【本格ラーメンシリーズ第 19 弾「博多だるま」監修 『博多とんこつラーメン』商品詳細】

- 販売期間：2022 年 5 月 10 日（火）～6 月 26 日（日） ※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_ramen19
- 商品詳細：「博多だるま」監修『博多とんこつラーメン』495 円（税込）

※掲載の写真はイメージです。

【「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。

 **カッパグループ**

＜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/>