

かっぱ寿司の本格ラーメンシリーズ第21弾 甘みとコクが“うまい！”唯一無二の味わい 『我流麺舞 飛燕』監修『札幌味噌ラーメン』 2022年9月7日(水)～10月31日(月)、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)は、2022年9月7日(水)より、「本格ラーメンシリーズ」第21弾として「我流麺舞 飛燕」監修『札幌味噌ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司ではお寿司はもちろん、サイドメニューにも力を入れ商品開発を行なっております。中でも2018年6月にスタートした、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。これまでに北海道から福岡まで名だたる有名ラーメン店19店に監修いただき、累計販売数は1,000万食を突破する大ヒットシリーズとなっております。

待望の第21弾では、札幌に拠点をおく人気のラーメン店「我流麺舞 飛燕」に監修いただいた『札幌味噌ラーメン』が登場いたします！今回は「我流麺舞 飛燕」のスープの特長である濃厚な鶏白湯スープの味わいを存分に楽しめる、今までとは一味違う『札幌味噌ラーメン』となっております。

北海道産白味噌に、北海道産たまねぎを加えた甘みとコクのある味噌ラーメンスープは、濃厚な鶏白湯スープがベースとなっているので、よりまったりとした旨みをお楽しみいただけます。さらに、にんにく・しょうが・ラード・ごま油のコクと香ばしさで、つつい最後の1滴まで飲み干してしまう1杯となっております。



さらに、今回は『札幌味噌ラーメン』にはかせない相性抜群の『バターコーン』をトッピングとしてご用意しております！コーンの甘みとバターのコクが北海道伝統のラーメンの演出に一役買うおすすめのおトッピングとなっておりますのでぜひお試しください。

多くのお客様からご支持をいただき、到達した「本格ラーメンシリーズ」第21弾！今回も自信の商品に仕上がりました。かっぱ寿司でしか味わえないこの一杯を、お寿司と共にぜひお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

「我流麺舞 飛燕」とは？

札幌に拠点をおく有名ラーメン店。素材へのこだわりもさることながら、味付けにもこだわり大人から子供まで「飲み干せるラーメン」をコンセプトにしている。店主が「魂を込めて作る一杯」を求めて、全国各地からお客様が訪れる。

【「我流麺舞 飛燕」店主 前田修志 氏 コメント】



かっぱ寿司様との徹底した商品開発は、凄く楽しく、刺激になりました！味作りや特徴を出す事に苦労しましたが、他の味噌ラーメンにはない、「飛燕」の色がしっかり出た『札幌味噌ラーメン』が完成したと思っております。

トッピングの『バターコーン』のバターのコクとコーンの甘さが味噌ラーメンにベストマッチするので、是非一緒に注文いただき召し上がってみてください！

北海道と神奈川県、距離のある中で何度も味見をし、手直しをし、お互いが納得いくまで作り上げた今回の商品は「飛燕」の味と北海道の伝統の味を融合したラーメンになっております！ぜひかっぱ寿司で渾身の1杯をお楽しみください！

【本格ラーメンシリーズ第21弾 商品詳細】

- 販売期間：2022年9月7日（水）～10月31日（月）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen21
- 商品詳細：
「我流麺舞 飛燕」監修 『札幌味噌ラーメン』 495円（税込）
『バターコーン』 165円（税込）

※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※掲載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/>