

2023年1月13日

かっぱ寿司「本格ラーメンシリーズ」第23弾、「札幌みその」と再コラボ 芳醇な一杯『蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン』登場 2023年1月18日(水)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2023年1月18日(水)より「本格ラーメンシリーズ」第23弾として、昨年春、第17弾で大変ご好評いただいた「札幌みその」が再び監修する『蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



本格ラーメンシリーズ第23弾 本場札幌らーめんを突きつ、オリジナルを追求する超人気店「札幌みその」。
多くの反響をいただいた前回より、さらに「こだわり味」を追求してかっぱ寿司と再コラボ!

店主 赤坂尚哉

札幌みその監修
蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン

札幌みその 一期一会
-sapporo misono-

札幌出身の店主が、東京のいっすいで修行し2011年に札幌に凱旋。本場の札幌らーめんを突きつ、オリジナルを追求する姿勢が新しい味噌らーめんを完成させた。一杯一杯中華厨で作る札幌らーめんのスタイルは、次加減や食材を扱うタイミング、炙りの技術など、豊富な経験から洗練された、職人技が成せる一杯。

490円 (税込539円)

かっぱ寿司 販売開始: 1月18日(水)～ ※掲載写真はイメージです。

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。これまでにラーメンの名店とされる18店に監修いただき、累計販売数は1,200万食※以上と多くのお客様にご愛顧いただいている大人気シリーズです。(※2022年12月時点)

「本格ラーメンシリーズ」第23弾は、味噌ラーメンの本場、札幌で愛されている超人気ラーメン店「札幌みその」監修のラーメンが再登場。今回は、『蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン』を販売いたします。

【札幌みその監修『蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン』 概要と商品詳細】

- 販売開始日: 2023年1月18日(水)
- 販売店舗: かっぱ寿司全店

※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。

『蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン』は、鶏豚ベースのコクのある味噌スープに、にんにく、生姜などをブレンドして濃厚で風味豊かな味わいに仕上げました。さらに、北海道産の「蟹」から抽出したオイルが香りと風味を増し、もちもち食感の極太麺とよく合います。

途中で、トッピングの蟹味噌と蟹のほぐし身を混ぜて召し上がっていただくと、さらに濃厚な香りとコクがスープに溶け込み、味の変化もお楽しみいただけます。「札幌みその」とかっぱ寿司のこだわりが詰まった、かっぱ寿司でしか食べられない一杯です。



蟹味噌と北海道味噌の濃厚 W 味噌ラーメン
539円(税込)

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにもこれからも注力してまいります。

「札幌みその」について

札幌出身の店主、赤坂尚哉氏が東京のけいすけで修行し2011年札幌に凱旋して開店。本場の札幌らーめんの王道を往きつつ、オリジナルを追求する姿勢が新しい味噌らーめんを完成させました。

一杯一杯中華鍋で作る札幌らーめんのスタイルは、火加減や食材を扱うタイミング、炙りの技術など、豊富な経験から洗練された、職人技が成せる一杯。

今では、北海道・東京・千葉・石川・愛知・福岡と9店舗に広がり、本場の札幌らーめんを広げています。(写真：味噌専門 札幌みその 手稲本店)



【「かっぱのうに&いくら祭り」/かっぱの冬！イチ推しネタ】開催中

かっぱ寿司では「かっぱのうに&いくら祭り」/「かっぱの冬！イチ推しネタ」を開催中です。

濃厚な甘みが口いっぱい広がる『うに包み』と、旨みが詰まったぷちぷち食感の『いくら包み』を、1貫110円(税込)でご用意しました。どちらも店内飲食限定のイチオシ商品です。

さらに、「とろ」の脂の甘みと相性抜群なうにとろ包み『いくらとろ包み』や、濃厚なうにを存分に味わえる『うに軍艦』、いくらを口いっぱいに感じられる『特盛いくら』の贅沢なお寿司など、多様な「うに」と「いくら」の商品を取り揃えました。



また、かっぱ寿司の冬のイチ推しネタとして、程よい弾力でプリッとした食感とクセのない甘みが特徴の「生小柱」と「いくら」や「たらこ」とのハーモニーが感じられる『生小柱いくら包み』『生小柱たらこ大葉包み』や、ヤミツキ胡麻ガリ干びょうをのせた『とろめさば』などが110円(税込)でお楽しみいただけます。

天然ネタでは、店舗で切り付けした『天然めばちまぐろ上赤身』とオリジナルの醤油で「漬け」にした『天然めばちまぐろ漬け上赤身』、炙った香ばしい皮目と脂の香りを堪能できる『天然大ぶりのどぐろ塩炙り』の3種をご用意しています。



【「かっぱのうに&いくら祭り」/「かっぱの冬！イチ推しネタ」概要】

- ・販売期間：2023年1月11日(水)～1月30日(月) 予定
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair01>
- ※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。
※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。



<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/>