

寿司屋だけどラーメンが本気で“うまい！”んです！ あの“札幌味噌ラーメン”をカッパ寿司で 「札幌みその」監修の味噌ラーメン登場！

2022年3月8日(火)より、カッパ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3月8日(火)より、「本格ラーメンシリーズ」第17弾として「札幌みその」監修『札幌味噌ラーメン』をカッパ寿司全店にて販売いたします。



カッパ寿司では、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、あの名店の味をかっぱ寿司で楽しめる！とご好評をいただいております。累計販売数は1,060万食※を突破(※2022年2月末現在)！カッパ寿司の大ヒットシリーズとなっております。

今回お届けする「本格ラーメンシリーズ」第17弾は、味噌ラーメンの聖地と言われる札幌で愛されている人気店「札幌みその」が監修した『札幌味噌ラーメン』です。

味の要となる味噌には北海道の白味噌と赤味噌をブレンドし奥深さを実現。鶏ガラと豚ガラエキスの味わいに唐辛子と山椒でピリッとアクセントをつけ、「札幌みその」の魅力である香ばしく濃厚な味噌ラーメンを再現しました。トッピングには、2種類のネギに味玉、ご提供前に直火で炙った香ばしいチャーシュー、そしておろし生姜をトッピング。途中でおろし生姜を混ぜて召し上がっていただくと風味が変わり、さらに食欲をそそること間違いなしです！



普段はカッパ寿司でラーメンを召し上がらない方にも、お寿司のお供にぴったりなおすすめの一杯となっております！ぜひこの機会に「札幌みその」とカッパ寿司のこだわりが詰まった『札幌味噌ラーメン』をご堪能

ください。

「札幌みその」とは？

札幌出身の店主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8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)



【「札幌みその」店主 赤坂尚哉氏 コメント】



過去の本格ラーメンシリーズを見ても錚々たるラーメン屋さんが出ている中、今回第17弾に「札幌みその」をご指名頂き光栄です！

本ラーメンのポイントは、王道の札幌味噌ラーメンの中にも新しさを感じる味わいです。味の決め手の味噌ダレは、お店の味に近づくよう最後まで調整を重ねてこだわり抜きました。そのままでももちろん美味しいですが、生姜を途中で溶かす事でスッキリとした後味も楽しんでもらえるようひと工夫を行っています。コロナ禍で色々な事が制限されている世の中ですが、是非このラーメンを通じて北海道の魅力を感じて頂ければと思います。お寿司のお共に『札幌みその監修 札幌味噌ラーメン』、是非ご賞味ください！

【本格ラーメンシリーズ第17弾 『札幌みその監修 札幌味噌ラーメン』 商品詳細】

- 販売期間：2022年3月8日（火）～5月8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_ramen17_18
- 商品詳細：

「札幌みその」監修『札幌味噌ラーメン』

495円（税込）



『本気シャリ』

三貫 110円（税込）

かっぱ寿司のシャリは、山形県産ブランド米「はえぬぎ」100%！そんな自慢のシャリのみを味わえるのがこの『本気シャリ』。そのままはもちろん、ラーメンのメとしてスープに入れていただくと、スープを最後まで堪能していただけます。



【「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。

※写真はイメージです。



＜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/>