

2026年7月13日

行列が絶えない銀座の名店の鶏白湯が、かっぱ寿司に！
一杯で二度おいしい、溶かすほど旨みが深まる“味変”鶏白湯ラーメン！
鶏の旨みを極めた人気店「銀座 簀」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』が登場！
特製えび醬で最後の一滴まで味わい尽くす「追いシャリ」「追いベジタブル」も登場！
本格ラーメンシリーズ第36弾
2026年7月23日(木)～2026年9月9日(水)まで予定、かっぱ寿司全店にて

コロワ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、代表取締役社長：山角豪）は、2026年7月23日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第36弾として、鶏の旨みを極めた人気ラーメン店「銀座 簀（かがり）」監修の『濃厚鶏白湯ラーメン』シリーズを、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

銀座の路地裏に、開店から閉店まで行列が絶えない鶏白湯ラーメンの名店があります。2013年の創業以来、革新的な一杯で鶏白湯ブームを牽引し、いまや英語・中国語のメニューを備えて海外からの観光客にも愛される「銀座 簀（かがり）」本店ではトリュフを合わせた贅沢な一杯が3,000円台にのぼることもある“憧れの名店ラーメン”です。そんな名店の味を、かっぱ寿司なら税込490円から気軽にお楽しみいただけます。



かっぱ寿司の「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してきた人気シリーズです。

第36弾となる今回は、鶏の旨みを極めた銀座の名店「銀座 簀（かがり）」監修のもと、看板メニューである鶏白湯ラーメンを再現しました。鶏骨・鶏肉から丁寧に炊き出したスープに鶏油を重ね、生クリームとざらめでコクとやさしい甘みを添えた、濃厚でありながら後味はすっきりと澄んだ一杯に仕上がっています。

トッピングには、「銀座 簀」の魅力のひとつである彩り豊かな野菜をイメージし、店内で素揚げしたかぼちゃ・赤ピーマンに、ブロッコリー・青ねぎをあしらいました。濃厚なスープが、かっぱ寿司オリジナルの細麺によく絡みます。

さらに楽しみたいのが、“溶かすほどに旨みが深まる”味わいの変化です。「銀座 簀」特製のえび醬をトッピングした一杯は、少しずつ溶かすことで海老の旨みと香ばしさが立ちのぼり、一杯で二度楽しめる仕立てに。あわせてご用意した「追いシャリ」「追いベジタブル」でも、残ったスープを雑炊にしたり、野菜をえび醬につけて味わったりと、最後の一滴まで余すことなくご堪能いただけます。

かっぱ寿司は、お店でのお食事がもっと楽しい時間となるように、これからも毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

■銀座の名店「銀座 簀」とは

2013 年、銀座の路地裏に誕生した鶏白湯ラーメンの専門店です。純国産鶏のガラと精肉をふんだんに使い、ポタージュのようにクリーミーでありながら後味は澄んだスープは「鶏白湯といえばこの店」と評され、鶏白湯ブームを牽引してきました。料亭を思わせる落ち着いた店内と、彩り豊かな季節野菜をあしらった美しい一杯は幅広い層を魅了し、いまや連日行列が絶えない人気店に。海外からの観光客にも愛される、銀座を代表する一杯となっています。

【「銀座 簀」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』販売概要】

- ・販売期間：2026 年 7 月 23 日（木）～2026 年 9 月 9 日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/ginzakagari>

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

※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

【「銀座 簀」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』詳細】



『銀座簀 監修 濃厚鶏白湯ラーメン ～蒸し鶏と銀座簀特製えび醬のせ～』

491 円（税込 540 円）

「銀座 簀」特製のえび醬をトッピング。乾燥海老頭やホタテ貝柱などをふんだんに使った XO 醬風の調味料で、強い海老の風味とザクザクとした食感が特徴です。かつて「銀座 簀」で提供されていた人気メニュー「海老鶏白湯」と同じえび醬を使用しています。濃厚な鶏白湯に海老の旨みと香ばしさが加わる、味の変化が楽しめる一杯。少しずつ溶かしながらお召し上がりいただくのがおすすめです。



『銀座簀 監修 濃厚鶏白湯ラーメン』

446 円（税込 490 円）

鶏骨・鶏肉から炊き出したピュアなスープに鶏油を重ね、生クリームとざらめでコクとやさしい甘みを添えた濃厚な鶏白湯です。牛や豚を使わないのは大将のこだわり。濃厚なスープが、かっぱ寿司オリジナルの細麺によく絡みます。トッピングには「銀座 簀」らしい彩り豊かな野菜をイメージし、店内で素揚げしたかぼちゃ・赤ピーマンに、ブロッコリー、青ねぎを添えました。



『銀座簀 監修 濃厚鶏白湯ラーメン ～蒸し鶏のせ～』

491 円（税込 540 円）

『濃厚鶏白湯ラーメン』に、しっとりとした蒸し鶏をトッピングしました。手作業でほぐした大きめの蒸し鶏は、真空包装をしてから加熱することで、よりしっとりとした食感に。細麺との相性もよく、より満足感のある仕立てにしております。

■スープを最後の一滴まで楽しむ！こだわりのサイドメニュー



『追いシャリ ～銀座簀特製えび醬のせ～』

146 円（税込 160 円）

シャリの上に青ねぎとえび醬をのせて、小鉢でご提供します。残った鶏白湯スープに加えてよくかき混ぜれば、海老の風味と旨みが広がる「雑炊風」に。こだわりのスープを二度、最後の一滴まで味わい尽くせる一品です。



『追いベジタブル ～銀座篝特製えび醬のせ～』

146 円（税込 160 円）

ラーメンにも使用しているかぼちゃ・赤ピーマン・ブロッコリーに、えび醬を添えて小鉢でご提供します。野菜をえび醬につけてお召し上がりいただくのはもちろん、ラーメンに追いトッピングして味の変化を楽しむのもおすすめです。

■本格ラーメンシリーズについて

かっぱ寿司は、お客様にとっていちばん身近で、いちばん頼れる「みんなのクリエイティブレストラン」でありたいと考えています。そんなかっぱ寿司の人気メニュー『炙り真鯛の塩ラーメン』は、麺もスープもオリジナルにこだわった、自慢の一品です。

お客様の日々のお食事がさらに楽しく、彩り豊かな「ワクワク」が積み重なるひとときとなることを願い、かっぱ寿司では“有名店の味を身近なかっぱ寿司で”をコンセプトに、2018 年 6 月より「本格ラーメンシリーズ」の展開を開始しました。

「回転寿司で本格的なラーメンが食べられる」と、ラーメン愛好家の方はもちろん、多くのお客さまから、ご支持をいただいております。

「銀座 篝」について

2013 年、東京・銀座の路地裏に創業。看板メニューの「鶏白湯ラーメン」で知られる、行列の絶えない名店です。鶏骨・鶏肉から炊き出す濃厚でありながら後味すっきりのスープと、彩り豊かな季節の野菜を美しく盛り付けた一杯が特徴。牛・豚を使わない鶏ベースのスープは訪日外国人からの支持も厚く、香港・台湾・オーストラリア（メルボルン）など海外にも店舗を展開しています。

「銀座 篝」コメント

2013 年の創業以来、私たちは「純国産の鶏」の旨みを極限まで引き出した、濃厚かつ繊細な鶏白湯ラーメンを追求し続けてきました。

今回、かっぱ寿司さんの『本格ラーメンシリーズ』のお話をいただき、「お店の味をどこまで全国の皆様に届けられるか」という新たな挑戦が始まりました。

牛や豚を一切使わず、鶏のピュアなコクとやさしい甘みを引き出したスープはもちろん、「篝」の象徴でもある彩り豊かな野菜のトッピング、そしてかつてお店で人気を博した「えび醬」による劇的な味わいの変化まで、一切妥協のない一杯が完成したと自負しております。

銀座の本店で行列に並んでいただくクオリティの片鱗を、お近くのかっぱ寿司さんでぜひお気軽に、最後の一滴まで楽しんでいただけますと幸いです。



リリース内画像素材： <https://x.gd/MacP7>