

パクチー好き必見!風味豊かな本場のタイ風汁なし麺かつぱ寿司『本格!バーミーヘン』販売開始 ~本格ラーメンシリーズ第二弾 全店にて販売~ 2018年7月25日(水)より、なくなり次第終了

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト㈱ 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2018年7月25日(水)より、本格ラーメンシリーズ第2弾『本格!バーミーヘン』を全店で販売いたします。

タイ風の汁なし麺である『本格!バーミーヘン』は、かっぱ寿司の本格ラーメンシリーズの第二弾商品です。 ヌクマム(魚醤)とスイートチリソースをふんだんに使い、練り胡麻やレモングラスを加えて本場の味を再現 しました。具のパプリカや海老の上には香り豊かなパクチーをトッピングし、彩り鮮やかに仕上げています。 スタンダードに混ぜそばのようにお召し上がりいただいたあとは、レモンを絞って風味を変え、2度おいしく お召し上がりいただけます。また「パクチーが足りない!」という熱烈なパクチー好きの方のために、特別に 追いパクチーもご用意いたしました(※別途追加料金)

専門店にも負けない、かっぱ寿司こだわりの本格ラーメンシリーズをぜひご賞味ください。

【本格!バーミーヘン(タイ料理)】商品概要

商品名称:『本格!バーミーヘン(タイ料理)』

• 商品価格:390円(+税)

• 販売期間: 2018年7月25日(水)~ ※なくなり次第終了

• 販売店舗: かっぱ寿司全店

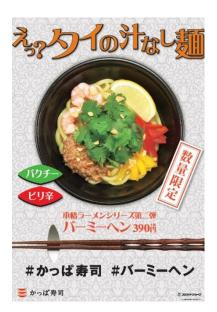
• U R L: https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html#bamihen

特記事項: 『パクチーパクチー(追いパクチー)』は100円(+税)でご注文いただけます。

【本格ラーメンシリーズ】概要

かっぱ寿司では、サイドメニューの中でも一番人気のラーメンを強化する ため、有名店とのコラボレーションなど、味にこだわった「本格ラーメン シリーズ」を展開しております。

本シリーズでは 390 円と手ごろな価格帯で、もう一度食べたくなる特徴的な味わいのメニューをご提供いたします。





<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (イニシャル内) 担当:及川、東山、和田、大迫 Tel:03-5572-7306 Fax:03-5572-6065 E-mail:kappa@vectorinc.co.jp