

# 青森「長尾中華そば」店主監修による特製スープを使用 本格ラーメンシリーズ第五弾『コクうま鬼煮干ラーメン』発売 ～煮干が生み出す、極上の一杯。青森の名店の味を全店で提供～ 2019年3月13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(カップパ・クリエイティブ株式会社) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年3月13日(水)より本格ラーメンシリーズ第五弾『コクうま鬼煮干ラーメン』を全店で販売いたします。

かっぱ寿司では、より多くのお客様のニーズに応えるため、サイドメニューのさらなる充実を目指してまいりました。その中で、特に人気カテゴリであるラーメンに着目し、有名店の味を身近なかっぱ寿司で提供するというコンセプトのもと「本格ラーメンシリーズ」を展開。

第四弾まで販売してきた現在では、累計販売数が約250万杯を突破し、いまや様々なカテゴリの中でも中心シリーズへと進化いたしました。

その第五弾となる『コクうま鬼煮干ラーメン』は、全国にその名をとどろかす青森の名店「長尾中華そば」がスープを完全監修。カタクチイワシを使用し、トッピングにたっぷりの魚粉を加え、コク深く濃厚、驚くほどの煮干感を追求いたしました。

食べるたびに癖になり、また足を運びたいくなる自信の一杯を、ぜひ実際にお確かめ下さい。



### 【コクうま鬼煮干ラーメン 商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売価格：390円（＋税）
- 販売期間：2019年3月13日（水）から ※なくなり次第終了



- U R L : [https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku\\_ramen.html#oniniboshi](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html#oniniboshi)
- 紹介動画 : <https://youtu.be/ffW5s6csEwo>



### 【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。第一弾から第四弾までの累計販売数は約250万食を突破。異例のヒットを記録するかっぱ寿司の大人気シリーズになりました。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。

### 【長尾中華そば 長尾大店長】概要

十年間の中国料理界での下積みを経て、2004年に「長尾中華そば」をオープン。昔から津軽地方で親しまれていた、あっさり味の煮干しラーメンを独自に改良したスープは、全国に多くのファンを持つ。煮干しラーメンブームの火付け役。

### 長尾中華そば 店舗一覧

- 西バイパス本店（青森県青森市三好2丁目3-5）
- 青森駅前店（青森県青森市柳川1丁目2-3 青森駅ビル・ラビナP1F）
- 中央店（青森県青森市東大野1-4-28）
- 東バイパス店（青森県青森市はまなす2-5-8）
- 神田店（東京都千代田区神田小川町1-7 神田小川町ハイツ108）