

【本格ラーメンシリーズ】今回はラーメンじゃない！？
3度目のタッグ！吉祥寺 武蔵家×かっぱ寿司
シリーズ番外編 “うまい！”「油そば」できました！
2021年10月6日(水)より、かっぱ寿司全店にて

コロナ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)は、2021年10月6日(水)より、本格ラーメンシリーズ番外編として「吉祥寺 武蔵家」監修『自分でまぜる 家系油そば』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、2018年6月から“有名店の味を身近なかっぱ寿司で”をコンセプトに、有名ラーメン店に監修いただいた「本格ラーメンシリーズ」を展開しております。第15弾までの累計販売数はついに1,000万食※を突破！（※2021年9月時点）大変好評をいただいているかっぱ寿司の大ヒットシリーズです。

今回監修いただいたのは「本格ラーメンシリーズ第7弾」で、シリーズ最速で80万食を突破、あまりの人氣に、急遽派生商品の販売へと至ったあの「吉祥寺 武蔵家」さんです！しかも今回はなんとラーメンではなく「吉祥寺 武蔵家」でも提供していない、オリジナルの油そばが登場です。

コクとキレのある豚骨&鶏ガラベースのスープに醤油ダレを合わせた家系を思わせる味わいに、家系にはかせない海苔、ほうれん草、チャーシューをトッピング。それだけではなく、なんと油そばのトッピングとしては珍しい天ばらが！店内で揚げてあるサクサクの天ばらの食感と、ほどよい油と塩味がアクセントになっております。

また以前よりご提供しております、酢飯の『追いしゃり』を今回もご用意。麺を少しだけ残した中によく混ぜていただくと、酢のさっぱり感と濃厚なタレのハーモニーがやみつきます。

かっぱ寿司でしか味わうことの出来ない「吉祥寺 武蔵家」監修『自分でまぜる家系油そば』、ぜひこの機会にお楽しみください！

【本格ラーメンシリーズ番外編：「吉祥寺 武蔵家」監修 『自分でまぜる家系油そば』 商品詳細】

- 販売開始：2021年10月6日（水） ※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/campaign/honkaku_ramen/
- 紹介映像：https://youtu.be/yrAwQp_JH5g
- 商品詳細：

「吉祥寺 武蔵家」監修 『自分でまぜる家系油そば』
価格：462円(税込)



『追いしゃり』価格：110円(税込)



かっぱ寿司自慢のシャリは山形県産ブランド米「はえぬぎ」を使用しています。お酢のさっぱり感が濃厚なタレによく絡み、めまで美味しく召し上がっていただけます！

～「吉祥寺 武蔵家」とは？～

1999年、当時まだ都内で珍しかった横浜家系ラーメンを、地元吉祥寺の方をはじめ多くのお客様に提供したいという想いで創業。吉祥寺の老舗「いせや」から仕入れてきた国産の豚骨、鶏ガラを一日150kg以上炊き、コクはもちろんキレを重視したスープに、創業以来継ぎ足した自家製醤油ダレを合わせ、鶏油（チー油）が味の決め手。麺は中太平打ち麺、モチモチした食感と短い麺が特徴です。

【「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。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、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。