

かっぱ寿司の本格ラーメンシリーズ第22弾 芳醇な旨みの魚介と濃厚でコクのある豚骨 「GOTTSU」監修『濃厚魚介豚骨ラーメン』登場

2022年11月9日(水)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年11月9日(水)より、「本格ラーメンシリーズ」第22弾として、「GOTTSU」監修『濃厚魚介豚骨ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司ではお寿司はもちろん、サイドメニューにも力を入れ商品開発を行なっております。中でも2018年6月にスタートした、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。これまでに北海道から福岡まで名だたる有名ラーメン店20店に監修いただき、累計販売数は1,000万食を突破している大人気のシリーズです。

待望の第22弾では、東京の練馬に店を構える超人気ラーメン店「GOTTSU」に監修いただいた『濃厚魚介豚骨ラーメン』が登場いたします！

■こだわりポイント①：濃厚魚介豚骨スープ

約半年間の開発期間を経て完成したこだわりのスープです。豚骨スープのベースに、コクとパンチを引き出すため国産の鶏肉・豚の背脂(ラード)を煮込んだ出汁を加え、さらに大量の煮干しと鰹出汁、昆布を使用した芳醇な魚介系出汁を加えました。濃厚かつ印象に残る味わいを再現しています。



■こだわりポイント②：特製極太麺

スープとよく絡む、もちもち特製極太麺を使用。こだわりの麺と濃厚魚介豚骨スープの相性は抜群です！

■こだわりポイント③：トッピング

仕上げに荒節100%の魚粉を加えることで、香ばしさとより奥深い味わいをお楽しみいただけます。

多くのお客様からご支持いただき「本格ラーメンシリーズ」もついに第22弾！今回も自信のラーメンが出来上がりました。かっぱ寿司でしか味わえないこの一杯を、お寿司と共にぜひお近くの店舗でお楽しみください。

「GOTTSU」とは？

東京練馬に店を構える超人気ラーメン店。スープの特徴は、豚骨をベースに、大量の煮干しと鰹節、昆布を使用した芳醇な魚介系出汁を加えた、濃厚な旨みたっぷりの魚介豚骨スープ。臭みなく飲みやすいスープとの相性を考えたもちもちした麺も特徴。



【「GOTTSU」店主 齋藤雅文 氏 コメント】

全国のかっぱ寿司で、多くの方に「GOTTSU」のラーメンを食べていただける機会が出来て素直に嬉しいです。本コラボレーションにあたり、お忍びでかっぱ寿司さんが来店して味の確認に来られていたと聞き、かっぱ寿司さんの本気度が伝わってきました！本コラボレーションでしか味わえない「GOTTSU」の濃厚な魚介豚骨ラーメンとお寿司のマッチングを存分にお楽しみください！

【本格ラーメンシリーズ第22弾 商品詳細】

- ・販売開始：2022年11月9日（水）より
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen22
- ・商品詳細：練馬ラーメン「GOTTSU」監修 『濃厚魚介豚骨ラーメン』495円（税込）

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

※掲載写真はイメージです。

【「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。