

2025 年 9 月 18 日

家系総本山「吉村家」直系の名店「はじめ家」とかっぱ寿司がコラボ！

「本格ラーメンシリーズ」第 34 弾

『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン』など全 3 商品が新登場！

さらに、ラーメンにぴったりの「ミニシャリ丼」2 種も！

2025 年 9 月 25 日(木)～12 月 10 日(水)予定でかっぱ寿司全店にて販売

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・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、2025 年 9 月 25 日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第 34 弾として、北陸家系ラーメン『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司は、「本格ラーメンシリーズ」第 34 弾として、北陸家系ラーメン『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン』全 3 商品をかっぱ寿司全店にて販売いたします。

横浜家系ラーメンの総本山「吉村家」で修行を重ね、暖簾分けを許された全国わずか 8 店舗の直系店のひとつ「はじめ家」は、“吉村家直系・四天王”と称されるほどの実力と人気を誇り、地元富山で長年愛されてきました。今回、吉村家会長とコラボを重ねてきた実績から「はじめ家」をご紹介いただき、コラボが実現しました。

直系ならではの“キレのある醤油感”と“臭みのない豚ガラ感”を再現するため、スープづくりにも徹底的にこだわり、吉村家会長からのアドバイスをいただくことで、「はじめ家」に近い味わいに仕上げました。濃厚でパンチのある本物の家系の味を、ぜひ全国のかっぱ寿司でご堪能ください。

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。

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【「はじめ家」監修商品 販売概要】

- ・販売期間：2025年9月25日（木）～12月10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）
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/hajimeya>

※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。

【「はじめ家」監修商品 詳細】



『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン』 540円（税込）～

キレのある醤油感を再現した濃厚なスープにかっぱ寿司の太麺がよく合います。

トッピングは、家系ラーメンの王道のほうれん草、海苔のほか、かっぱ寿司オリジナルの豚バラチャーシューを乗せました。

海苔は、特別仕様の国産海苔を専用に選定し、パリパリの食感を維持するため個包装で提供します。



『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン 甘ガリ入り』

540円（税込）～

かっぱ寿司オリジナルの甘ガリを乗せることで、酸味と生姜の風味が加わり、濃厚でパンチのあるスープの味ながらも甘ガリを入れることにより、さっぱりとした味わいになります。



『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン 倍盛り チャーシュー＆ほうれん草』 590円（税込）～

『はじめ家監修 北陸家系 豚骨醤油ラーメン』に比べ、豚バラチャーシューとほうれん草を2倍にトッピングしたボリュームのある一杯です。

チャーシューの脂や旨みがスープに溶けだし、さらに濃厚な味わいが楽しめます。

※掲載写真はイメージです。 ※海苔は別添となります。

■ラーメンにぴったりのミニシャリ丼も！



『ミニシャリ丼～ねぎマヨ～』 160円（税込）～

青ねぎ、マヨネーズをシャリの上にのせたミニシャリ丼です。ラーメンの残ったスープを入れるとマヨネーズの酸味とコクでまろやかに味変でき、ラーメンを2度楽しめる一品となっております。



注意
辛

『ミニシャリ丼～ザク旨ラー油～』 190円（税込）～

青ねぎ、食べるラー油、七味をシャリの上にのせたミニシャリ丼です。食べるラー油と七味の辛味で味をひきしめています。ラーメンに入れたり、海苔で巻いて食べたりすることでピリ辛に味変でき、ラーメンをさらに楽しめる一品となっております。



『国産ラーメン海苔(3枚)』 110円（税込）～

国産海苔を選定し、個包装で提供することで、海苔のパリパリした食感を楽しめます。

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

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『大切り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。

第1弾として「えびそば一幻」監修の『えびラーメン』を販売したところ、販売開始からわずか10日で10万食を突破。その後も、北海道から福岡まで全国屈指の超有名ラーメン店とのコラボレーションを実現し、かっぱ寿司でしか味わえないラーメンを次々とお届けしてきました。

累計販売数は1,800万食※以上の人気シリーズとなり、「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。

(※2025年9月時点)

「はじめ家」について

平成13年創業、北陸・富山県で“本物の家系ラーメン”が味わえる名店「はじめ家」。家系ラーメンの総本山「吉村家」に惚れ込んだ店主が修行を重ね、正式に暖簾分けされた直系店のひとつです。

「吉村家直系」とは、吉村家で修行を経て独立し、同じ調理法・材料・スタイルを守り、人気店として安定した経営を続け、「家系皆伝」の称号を授かった店舗のみが名乗れるもの。「はじめ家」はその直系店の中でも特に実力と人気を兼ね備え、“吉村家直系・四天王”と呼ばれています。

【店主 小沢 肇】さんのコメント

かっぱ寿司さんから「本格的な家系ラーメンを全国に届けたい」という熱意あるお話に共感し、監修を引き受けました。

スープの醤油感と豚ガラ感を再現することに特にこだわり、鶏油の使い方や豚骨の煮込み方など細部まで監修しました。「かっぱ寿司」全店で家系総本山『吉村家』直系のお味をお楽しみください。



「はじめ家」店主 小沢肇さんコメント動画 URL : <https://youtu.be/3uXWAsm3Teg>