

2025 年 12 月 22 日

**最後の一滴まで飲み干したい、五感を刺激する“カラシビ”体験！  
行列の絶えない名店「鬼金棒」監修、  
刺激とコクの『カラシビ味噌らー麺』が、選べる「3つの辛さ」で登場！  
さらに『カラシビ味噌らー麺』と一緒に召し上がりいただきたい、「おにく飯」も登場！  
2025 年 12 月 25 日(木)～2026 年 3 月 11 日(水)予定でかっぱ寿司全店にて販売**

コロナ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：山角豪）は、2025 年 12 月 25 日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第 35 弾として、「カラシビ味噌らー麺 鬼金棒」監修の『カラシビ味噌らー麺』シリーズ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 35 弾として、東京・神田に本店を構える人気店「鬼金棒」監修の『カラシビ味噌らー麺』全 3 種およびサイドメニューをかっぱ寿司全店にて販売いたします。

「鬼金棒」は、唐辛子の「辛（カラ）」さと山椒の「痺（シビ）れ」を効かせた濃厚な味噌ラーメンスープで、国内外のラーメンファンを魅了し続ける名店です。今回の監修商品では、鬼金棒の代名詞である「カラシビ」のパンチが効いた濃厚な味噌スープに、かっぱ寿司オリジナルの太麺を合わせました。トッピングには、お店の特徴でもある「金棒」をイメージしたヤングコーンを使用。炙ることで香ばしさを加えています。

辛さと痺れの刺激を楽しみたい方はもちろん、辛いものが苦手な方にもお楽しみいただけるよう、辛さのレベルを選べるラインナップをご用意いたしました。刺激的な味わいが癖になる本物の「カラシビ」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：梅谷、元尾、中上、渡邊  
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 【「鬼金棒」監修商品 販売概要】

- ・販売期間：2025 年 12 月 25 日（木）～2026 年 3 月 11 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）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/kanbo>
- ・イメージ動画：<https://youtu.be/IUOBwahnBg>

※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。

※辛み成分が強いため、辛い物が苦手な方や小さなおこさまはご注意ください。

## 【「鬼金棒」監修商品 詳細】



### 『鬼金棒監修 カラシビ味噌らー麺（1辛）』540 円（税込）

辛いものが苦手な方にも「鬼金棒」の世界観を楽しんでいただける一杯です。ベースとなる濃厚な味噌スープ自体にピリッとした「カラシビ」の風味を感じていただけます。トッピングはチャーシュー、炙ったヤングコーンに加え、本商品ではメンマを使用。旨み豊かなスープをじっくりと味わっていただけます。



### 『鬼金棒監修 カラシビ味噌らー麺（2辛）』540 円（税込）

辛（カラ）さと痺（シビ）れを効かせた濃厚な味噌ラーメンスープに、かっぱ寿司オリジナルの太麺がよく合います。トッピングには、青ねぎ、チャーシューに加え、鬼金棒の特徴である「金棒」をイメージしたヤングコーンを使用。ヤングコーンは提供前に炙ることで、食欲をそそる香ばしさを付加しています。スープの辛さは、辛みの強い特製辣油で調節しており、濃厚な旨みの中に刺激的なアクセントを感じられる一杯です。



### 『鬼金棒監修 カラシビ味噌らー麺（3辛）』540 円（税込）

さらなる刺激を求める方へ。「カラシビ味噌らー麺」の3倍量の辣油を使用しました。さらに七味唐辛子もトッピングすることで、唐辛子の辛みだけでなくスパイスの爽やかな「痺れ」も強化・付加しています。濃厚な味噌のコクと、突き抜けるようなカラシビの刺激が、かっぱ寿司オリジナルの太麺に絡みつく、インパクト抜群の一品です。

## ■スープを最後の一滴まで楽しむ！こだわりのサイドメニュー



### 『ヤングコーンおにく飯』230 円（税込）～

チャーシューと香ばしいヤングコーンをシャリの上に乘せたミニ丼です。そのままミニ丼としてお召し上がりいただくのはもちろん、ラーメンの残ったスープを入れてよくかき混ぜ、「雑炊風」にさせていただくのもおすすめの食べ方です。こだわりのカラシビ味噌スープを最後の一滴まで余すことなく味わえる、ラーメンのお供にぴったりな一品です。

※酢飯を使用しております

## ■辛さをもっと楽しみたい方へ味変アイテムです



### 『追い込みラー油』50 円（税込）

「もっと刺激が欲しい」という方のための味変アイテムです。「カラシビ味噌らー麺 辛さ増し」にトッピングされている青ねぎ、激辛辣油、七味を小皿でご提供します。ラーメンに入れて自分好みの「カラシビ」加減に調節したり、『ヤングコーンおにく飯』にトッピングして刺激的な丼にアレンジしたりと、楽しみ方が広がります。

### ＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR 事務局（アンティル内） 担当：梅谷、元尾、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto: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『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1,840万食※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12月時点)

## 「鬼金棒」について

2009年、東京・神田にて創業。「カラ（辛さ）」と「シビ（痺れ）」を融合させた「カラシビ味噌らー麺」という独自のジャンルを確立。「カラシビ」という言葉がまだなかった頃から、唐辛子の辛さと山椒の痺れ、そして濃厚な味噌の旨みを組み合わせた味を追求してきた、行列の絶えない人気店です。オリジナルの調合味噌を使ったコクのあるスープに、こだわりの唐辛子スパイスと、香り豊かな山椒の痺れ油を加えた、まさに「鬼に金棒」の奥深い味わいが特徴。店内は鬼のお面や和太鼓の音が響く独特な雰囲気で、「五感で楽しむらー麺」をコンセプトに、国内外の多くのファンを魅了し続けています。



## 【店主 三浦 正和】さんのコメント

「今回のコラボでは、鬼金棒で提供している『カラシビ味噌らー麺』の力強い旨みと刺激を忠実に再現すべく、試作を重ねました。開発にあたっては、単に辛だけでなく、味噌のコクやスパイスの爽やかな香りがしっかりと感じられるスープの再現に徹底的にこだわりました。当店のトレードマークでもある“ヤングコーン”もトッピングされています。唐辛子の鋭い刺激と濃厚味噌の奥行きが織りなす一杯は、鬼金棒ならではの唯一無二の味わいです。ぜひ、全国のかっぱ寿司で「カラシビ」の世界をご堪能ください！」

