

2018年12月20日

## 累計 150 万食突破の「本格ラーメンシリーズ」に待望の新作登場

### いちのふないり 京都中華「一之船入」魏シェフ監修

## 『肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～』

2018年12月20日(木)発売、なくなり次第終了

コロナイド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 代表取締役社長 小澤俊治）は、2018年12月20日（木）より、本格ラーメンシリーズ第四弾『肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～』を全店で販売いたします。

クセになる辛さと旨味が特徴の『肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～』は、美食のまち京都で名店として知られる「創作中華 一之船入」監修メニューです。試行錯誤を繰り返しながら開発した特製スープは、刺激的な風味の中に深い旨みを感じられる、かっぱ寿司でしか楽しめない特別な味わいです。辛さと香りを際立たせることを重視した本商品は、本格中華としてこだわり抜いたとっておきの一品です。



### <肉味噌辛辣ラーメンの美味しさの4大秘密>

#### ①肉味噌

山形豚を使用し、唐辛子や醤油などで味付けをした特製肉味噌は噛むほどに旨みが広がります。

#### ②赤葱醬

ちょい辛調味料の、通称赤葱ソース。少量を加えるだけで葱の香りと甘みが広がります。

#### ③特製スープ

試行錯誤を繰り返し、魏シェフの徹底した監修のもと作り上げたオリジナルのスープ。隠し味は、国産玉ねぎソテーを加えて出る甘みと、信州赤味噌を使用した深いコクです。

#### ④かつお油

米油の中に風味豊かなかつお出汁を入れた香り豊かなアクセント。三つ葉に絡ませた隠し味が食欲を膨らませます。

今回もシメとして本商品と相性抜群、三つ葉をトッピングした専用の追いシャリをご用意し、二度楽しめる一杯に仕上げました。

本格ラーメンシリーズの名にふさわしいこだわりぬいた一品を、ぜひこの機会にご賞味ください。

### 【商品詳細】

- 商品名称：『肉味噌辛辣ラーメン～<sup>しんら</sup>赤<sup>あかねぎじゃん</sup>葱醬使用特製スープ～』
- 商品価格：390円（＋税）
- 開催期間：2018年12月20日（木）～ ※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：[https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku\\_ramen.html#shinra](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html#shinra)
- 特記事項：『追いしゃり』は100円（＋税）でご注文いただけます。



<sup>しんら</sup> <sup>あかねぎじゃん</sup>  
＜肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～＞



＜肉味噌辛辣ラーメン専用追いしゃり＞

### 【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。第一弾から第三弾までの累計消費数は150万食を突破。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これからもご提供いたします。

### 【京都中華「<sup>いちのふないり</sup>一之船入<sup>ぎ よしゆき</sup>魏禧之シェフ】概要

神奈川県横浜市生まれ。

11歳の時より実家である横浜中華街の湖南料理店「明揚」の厨房に立つ。

18歳から全国の有名中華料理店で修行。その後、中国に渡り、特級調理師の資格を取得。帰国後、横浜中華街「萬珍楼」で修行を積む。