

【緊急速報】シリーズ史上最速！ 80日間で80万食突破記念！
本格ラーメンシリーズ第七弾『吉祥寺 武蔵家監修 家系ラーメン』
お客様の声にお応えしたトッピングで追加販売決定！
2019年11月7日(木)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロワ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、2019年9月13日(金)より、『吉祥寺 武蔵家監修 家系ラーメン』をかっぱ寿司全店にて販売しております。このたび、販売開始から80日間で累計販売数80万食をシリーズ史上最速で突破いたしました。お召し上がりいただきましたお客様の声にお応えし、11月7日(木)より『マシマシトッピング家系ラーメン』、『ゼンプのせトッピング家系ラーメン』の2つのメニューを緊急追加販売いたします。



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「本格ラーメンシリーズ」を展開してまいりました。今回のシリーズ第七弾では、ラーメンの激戦区である吉祥寺にて1999年の創業以来、多くのファンを持つ「吉祥寺 武蔵家」様に監修いただいた「家系ラーメン」を販売しております。

SNS上でも話題沸騰となり、様々なご提案のお声を頂戴しました。今回は中でもご要望の多かった2品を商品化いたしました。『マシマシトッピング家系ラーメン』は、海苔・ほうれん草を通常の“2倍”に増量！さらに今まで別添えでご提供していた味玉を最初からトッピングし、麺が見えないほどマシマシのボリュームです。

『ゼンプのせトッピング家系ラーメン』は、味玉にくわえ、香ばしい香りが食欲をそそる揚げ餃子をトッピング。ボリューム満点で美味しさ無限大な『吉祥寺 武蔵家監修 家系ラーメン』の魅力を感じられる一品です。こちらには是非、卓上の「ガリ」をトッピングしてさっぱりとした味わいをご堪能ください。どちらの商品も最後は、『追いしゃり』をスープに入れ、×をお楽しみください。

こだわりぬいた味を提供し続ける「吉祥寺 武蔵家」が監修した本格ラーメンシリーズ第七弾『吉祥寺 武蔵家監修 家系ラーメン』をさらにお楽しみいただける『マシマシトッピング家系ラーメン』『ゼンプのせトッピング家系ラーメン』、ぜひこの機会にご賞味ください。

【「吉祥寺 武蔵家」詳細】

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。

【『マシマシトッピング家系ラーメン』『ゼンプのせトッピング家系ラーメン』概要】

- 販売期間 : 2019年11月7日（木）～ 12月1日（日） ※なくなり次第終了
- 販売店舗 : かつば寿司全店
- URL : https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html

『マシマシトッピング家系ラーメン』

- 価格 : 590円（＋税）
- トッピング内容 : ・ほうれん草2倍
・海苔2倍
・味玉
・チャーシュー



『ゼンプのせトッピング家系ラーメン』

- 価格 : 590円（＋税）
- トッピング内容 : ・揚げ餃子
・味玉
・ほうれん草
・海苔
・チャーシュー



『追いしゃり』

- 価格 : 100円（＋税）

