

「スシロー×食べログ」全国名店監修シリーズ！ 魚粉×濃厚豚骨のパイオニア“頑者”監修 「魚粉薫る 魚介豚骨ラーメン」が登場！ ＜10 月 14 日（水）より全国のスシローにて販売開始＞

株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平）は、レストラン検索・予約サービス「食べログ（<https://tabelog.com>）」とのコラボレーションによる「スシロー×食べログ」全国名店監修シリーズを実施しております。この度 10 月 14 日（水）より、埼玉県川越に店を構え、連日多くのファンを惹きつけ、つけ麺の名店として名を馳せる“頑者（がんじゃ）”監修「魚粉薫る 魚介豚骨ラーメン」を、全国のスシローにて販売いたします。



スシローのラーメンは 2014 年 4 月から販売を開始し、すしに合う味を徹底追求した“すし屋のラーメン”シリーズをはじめ、これまでに 170 種類以上のラーメンやまぜそばなどを開発してきました。現在、日本各地のラーメンの名店のおいしさを多くの方々に知っていただきたい、というスシローと食べログの想いが合致して、「スシロー×食べログ」全国名店監修シリーズを実施しております。このシリーズでは、食べログで高評価を獲得しているラーメンの名店や「食べログ ラーメン 百名店」選出店に監修いただいたラーメンをスシローで販売しております。

今回監修いただいた“頑者”は、食べログで点数 3.76 の高評価を獲得し、魚粉×濃厚豚骨のパイオニアとして、連日多くのファンを惹きつけるつけ麺の名店です。

10 月 14 日（水）から販売する「魚粉薫る 魚介豚骨ラーメン」は、濃厚な魚介豚骨スープにたっぷりと入った魚粉が薫り、パンチがありながらもまた次の一口が欲しくなる味わいに仕立てました。濃厚な豚骨と魚介の旨みが広がるスープに麺が絡み合います。

ぜひこの機会に全国のスシローで、名店監修の一杯をお楽しみください。

※食べログの点数は、2026 年 9 月 14 日現在での点数です。
※ラーメンの開発種類数は、2026 年 6 月時点での情報です。
※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認くださいませ。
※お持ち帰り対象外です。

「魚粉薫る 魚介豚骨ラーメン」商品概要

頑者
監修



■商品名：魚粉薫る 魚介豚骨ラーメン

■価格：税込 480 円～

■販売期間：2026 年 10 月 14 日（水）～10 月 25 日（日）

但し販売予定総数 21 万食が完売次第終了。

※店舗によって価格が異なります。

※販売開始以降、各店舗の販売状況・価格はスシローのアプリ・HP でご確認ください。

※期間内の販売状況によって、販売を継続させていただく場合がございます。

※本商品は監修元で提供される商品とは異なります。

※お持ち帰り対象外です。

※写真はイメージです。

“頑者（がんじゃ）” 店舗情報

埼玉県川越の地に店を構え、連日多くのファンを惹きつけ、つけ麺の名店として名を馳せる「頑者」。スープの表面に具材としてたっぷりと振りかけられた特製の「魚粉」と、自家製の「極太麺」を組合せた独自のスタイルで一躍その名を知られる存在です。10 時間以上じっくりと煮込んだ豚骨や鶏ガラの動物系スープに、鰹や鯖、煮干しなどの魚介出汁を合わせたスープは、濃厚でありながら後味はすっきりとしており、絶妙なバランスです。スープに溶け出す魚粉の香ばしさが口いっぱいに広がり、麺をすするとたびに力強いコクが押し寄せます。製麺所の家系で育った店主が仕込む自家製麺は、ツルツルとした心地よい舌触りとモチモチとした食感が際立ち、濃厚なスープをしっかりと絡め取ります。魚粉という個性が光る具材と麺の存在感が一体となり、最後の一滴まで夢中で食べ進めてしまう、川越で長年愛され続ける一杯です。



【店舗外観】



【ラーメン】

※写真はイメージです。