

2024年6月6日

「本格ラーメンシリーズ」第30弾、全国屈指の超有名店「中華蕎麦 とみ田」監修シリーズ初のつけ麺商品『濃厚豚骨魚介つけめん』と『豚骨魚介らぁめん』 2024年6月13日(木)～9月18日(水)かっぱ寿司全店にて販売

コロナ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、2024年6月13日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第30弾として、「中華蕎麦 とみ田」監修のつけ麺とラーメンの2品をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



試行錯誤を重ね、半年以上かけて開発したかっぱ寿司自慢の逸品をぜひご賞味ください。

中華蕎麦 とみ田 監修
豚骨魚介らぁめん
490円(税込539円)

中華蕎麦 とみ田 監修
濃厚豚骨魚介つけめん
590円(税込649円)

かっぱ寿司 × とみ田

本格ラーメンシリーズ第30弾

販売期間: 2024年6月13日(木)～9月18日(水) 予定
※つけめんは8/8(木)～8/21(水)の期間、販売を休止します。

※店舗により価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司は、2018年6月より“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」を展開しております。これまでにラーメンの名店とされる22店に監修いただき、累計販売数は1,500万食※以上と多くのお客様にご愛顧いただいている大人気シリーズです。（※2024年2月時点）

第30弾となる今回は、つけ麺業界で圧倒的人気を誇る「中華蕎麦 とみ田」監修の『濃厚豚骨魚介つけめん』と『豚骨魚介らぁめん』の2商品をご提供いたします。さらに、こだわりのつけダレ・スープを最後まで味わっていただきたく、『追いシャリ プレミアムチャーシュー 鬼ペッパー』他2品もご用意いたしました。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい！」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【「中華蕎麦 とみ田」監修つけ麺・ラーメン 販売概要】

- 販売期間：2024年6月13日（木）～9月18日（水） 予定
※『濃厚豚骨魚介つけめん』『追いシャリ プレミアムチャーシュー 鬼ペッパー』『追いシャリ プレミアムチャーシュー』『追いつけめん』は、2024年8月8日（木）～8月21日（水）は、販売を休止いたします。
- 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/2024/honkaku_ramen30

※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。

※横浜西口エキニア店、道頓堀戎橋店、千葉駅前店は価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。

『濃厚豚骨魚介つけめん』 649円(税込)



どろっとした濃厚なつけダレは、かつお節、宗田節、鯖節、いりこなどの魚介をあわせた重厚な味わいです。

また、魚介の濃厚な旨みに負けない、キレのある醤油にオイスターソース、黒酢、陳皮パウダーなどを加えることで酸味と甘みのバランスの良い、富田大将のこだわりを体現した、絶妙な味わいのつけダレに仕上げました。

全粒粉入りの小麦の風味あふれる餡色のつけめん専用中華麺は、歯応えと粘りがあるのが特徴です。茹でた後に氷の入ったボールで麺を締めることで、麺自体の味わいとつけダレにつけたときの一体感が楽しめます。

チャーシューは、豚の赤身の肉感をしっかり感じられる部位を使用しています。肉の表面を焼き、真空包装後に加熱することで肉本来の風味を逃がさず、しっとり柔らかな食感のこだわりのチャーシューです。

つけダレの味わいに負けない存在感あるメンマは、「中華蕎麦 とみ田」

『豚骨魚介らぁめん』 539円(税込)



豚骨スープをベースに、かつお節や宗田節のほかに、いわしの煮干し、鯖、むろあじの削り節など、様々な魚介の旨みをあわせたインパクトあるスープが、かっぱ寿司オリジナルのもちもちとした心地よい食感の極太麺とよく絡みます。

メンマは、「中華蕎麦 とみ田」で提供されているメンマと同じ、甘めの味付けのものです。刻み柚子の爽やかな風味がアクセントの一杯です。

『追いシャリ プレミアムチャーシュー 鬼ペッパー』 198円(税込)

『濃厚豚骨魚介つけめん』のつけダレに“追い飯”ならぬ“追いシャリ”を入れ、最後の一滴までお楽しみいただけます。

富田大将一推しのブラックペッパーの辛みがスープ全体を引き締め、ピリッとしたアクセントも加わり、リゾットのような味わいです。



『追いシャリ プレミアムチャーシュー』 198円(税込)

『濃厚豚骨魚介つけめん』『豚骨魚介らぁめん』の残ったつけダレ、スープに、追いシャリを入れて良くかき混ぜて雑炊としてお楽しみいただけます。こだわりのしっとり柔らかなチャーシューと濃厚な豚骨魚介つけダレ、スープを味わっていただける、1度に2度美味しい1品です。

辛いものが苦手なお客様はこちらの追いシャリをお楽しみください。



『追いつけめん』 143円(税込)

「もう少し食べたい」などの思いを叶える『追いつけめん』です。



【コラボレーションの経緯】

かねてより、つけ麺業界で圧倒的な存在感を放ち続ける「中華蕎麦 とみ田」の監修商品で、かっぱ寿司の「本格ラーメンシリーズ」初のつけ麺商品を提供したいという思いからオファーをしており、数年来の念願叶ってのコラボ実施となります。

監修いただけることが前提ではなく、「美味しいものができたら」というところからスタートし、今回、つけ麺とラーメンの2品のコラボレーションが実現しました。

「中華蕎麦 とみ田」について

つけ麺の元祖「池袋大勝軒」の味に惚れ込んだ富田大将が「茨城大勝軒」グループで6年間修業を積み、満を持してこだわりのあるお店というコンセプトを掲げ2006年に「中華蕎麦 とみ田」をオープン。その人気はうなぎ登りで毎早朝からその味を求めて長蛇の列ができる人気店です。



「中華蕎麦 とみ田」富田 治 氏 コメント

『濃厚豚骨魚介つけ麺』は、つけ麺ならではの締めた麺を提供できるよう最後までこだわり、いいものができたのではないかと思います。また、具材にもこだわり、普段「とみ田」で提供している味付けの「メンマ」と美味しい火入れの柔らかいチャーシューを選定しました。

『豚骨魚介らめん』は、お寿司を食べてから召し上がることを前提として、お寿司との相性を考えた味付けやスープの濃度、旨みにこだわりました。

「とみ田」の雰囲気を出せるよう取り組み、いいものができたと思いますので、ぜひ、お召し上がりください。

インタビュー動画：https://youtu.be/cX_OwJyouEc



本格ラーメンシリーズについて

“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月より展開を開始。第1弾「えびそば一幻」監修の『えびラーメン』を販売すると、販売開始後10日目にして販売数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、全22店とコラボレーションし、かっぱ寿司でしか食べられない“うまい！”ラーメンを送り出してきました。

累計販売数は1,500万食*以上の人気シリーズで、「回転寿司で本格的なラーメンが食べられる」と多くのお客さまから、ご支持いただいております。（※2024年2月時点）



公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

- かっぱ寿司 公式 X アカウント：https://twitter.com/kappasushi_jp
- かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：https://drive.google.com/drive/folders/1c5ZbduGeABr-9QTVBFIWtpaJ9JpHnW0z?usp=drive_link

コロワイドグループ

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>