

台湾まぜそばの人気店「麺屋ころろ」が完全監修 かっぱ寿司でしか食べられない 荒節香る“和”のまぜそば新発売！ 2022年5月31日(火)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

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)は、2022年5月31日(火)より、「本格ラーメンシリーズ」番外編として「麺屋ころろ」石川店主完全監修『和のまぜそば』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



販売期間 5月31日(火)～無くなり次第販売終了

※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。累計販売数は1,000万食を突破！これまで北海道から福岡県まで、全国屈指の超有名ラーメン店に監修いただき、「かっぱ寿司で本格的なラーメンが食べられる」と、お客様から多くのご支持をいただいている大ヒットシリーズです。

第19弾まで展開している「本格ラーメンシリーズ」ですが、唯一“ラーメンではない”番外編として2021年10月に発売したのが「吉祥寺 武蔵家 監修『自分でまぜる 家系油そば』」。かっぱ寿司でしか食べられないオリジナル商品であり、パンチのある味わいと意外なまでのシャリとの相性の良さから、25万食を超える人気となりました。

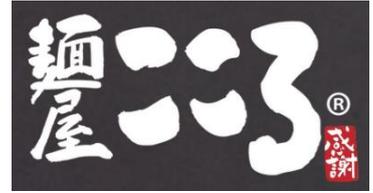
今回は再び番外編として、台湾まぜそばの人気店「麺屋ころろ」の石川店主完全監修、鹿児島県産の荒節を使用した、かっぱ寿司でしか食べられない“和”にこだわったオリジナルの「まぜそば」が登場します。

味の決め手となる「荒節」は、鰹節の生産業が始まって300年以上、国産生産量70%を超える鹿児島県の風味豊かな鰹節を使用。パリパリに揚げた香ばしいチキンにシャキシャキの玉ねぎ、さらに卵黄ソースと青ネギ、ごまをトッピング。お手元に届きましたら、しっかりタレと麺、トッピングを混ぜてお召し上がりください！さらに、麺を完食したら相性抜群の「本気シャリ」を入れ、具材とタレを余すことなく最後の一口までお楽しみください。また、今回はお好みに合わせてマヨネーズ有りと無しがお選びいただけます。

かっぱ寿司でしか味わえない「麺屋ころろ」完全監修『和のまぜそば』を、是非この機会にお近くのかっぱ寿司でご賞味ください。

「麺屋ころろ」とは？

麺屋ころろは台湾まぜそば専門店です。本場名古屋の台湾まぜそば発祥の店で修行し、独自の工夫を施し首都圏を中心に店舗を展開。現在は国内 35 店舗、海外 12 店舗と国内だけでなく海外でも高い人気を誇るまぜそば店です。



【「麺屋ころろ」店主 石川琢磨氏 コメント】



「麺屋ころろ」は学生さんなど比較的若い方が多いのですが、かっぱ寿司さんの幅広い層のお客様に楽しんでいただける味を目指しました。あくまで「和」を基調とした、お寿司との相性が良い麺とスープのバランスという点が今まで作ってきた「まぜそば」と異なるため苦慮しました。ポイントである麺の食感はなるべく実店舗に近いものにこだわりました。「麺屋ころろ」にはない完全オリジナルのかっぱ寿司でしか食べられないまぜそばが出来上がりましたので、ぜひお近くのかっぱ寿司のお店へ足を運んで楽しんで頂けたら嬉しいです！

【本格ラーメンシリーズ番外編 「麺屋ころろ」監修『和のまぜそば』商品詳細】

- 販売開始：2022年5月31日（火） ※なくなり次第販売終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/honkaku_ramen_bangaihen2
- 商品詳細：

『麺屋ころろ石川店主完全監修
和のまぜそば～鹿児島県産荒節使用～』
495円（税込）

※マヨネーズありとマヨネーズなしが選べます

『本気シャリ』
110円（税込）



※掲載写真はイメージです。

【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
- 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

 **コロワイドグループ**

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160（受付：土日祝を除く 9時～18時）

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