

2025 年 7 月 25 日

**山形県で 90 年続く 行列のできる老舗らーめん店の味をかつぱ寿司で！**

**「本格ラーメンシリーズ」第 33 弾**

**元祖 冷しらーめんの店「栄屋本店」監修**

**『冷し醤油らーめん』他、全 3 種販売**

**2025 年 7 月 31 日(木)～9 月 17 日(水)かつぱ寿司全店にて**

コロワイドグループのかつぱ寿司（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、2025 年 7 月 31 日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第 33 弾として、「栄屋本店」監修の冷しらーめんをかつぱ寿司全店にて販売いたします。



かつぱ寿司

本格ラーメンシリーズ  
第33弾

山形発祥  
元祖 冷しらーめんの店

 **栄屋本店**

栄屋本店 監修  
冷し醤油らーめん

**491円**(税込540円)～

山形の暑い夏が生んだ  
**冷しらーめん**

販売期間 **2025.7.31(木)～9.17(水) 予定**

※店舗により価格が異なります。  
※掲載写真はイメージです。

かつぱ寿司は、「本格ラーメンシリーズ」第 33 弾、山形発祥の猛暑対策グルメとして、地元で長年愛され続けている、元祖冷しらーめんの店「栄屋本店」監修の 3 商品を販売いたします。

注文毎に 1 杯ずつ丁寧に氷水で麺を締め、冷たいスープで仕立てた『冷し醤油らーめん』は、醤油のコクと香ばしいごま油の香りが食欲をそそる一杯です。さらに、スープの旨みを引き立てる「とろろ」を贅沢にトッピングした『とろろ冷し醤油らーめん』、和出汁の風味が際立つ『鳥中華らーめん』と、いずれも“冷しらーめん”を知り尽くした「栄屋本店」監修のもと、暑い季節にぴったりのラインナップをご用意しました。

また、最後の一滴までスープを楽しんでいただけるよう、『追いシャリ～とろろ&きゅうり～』もご用意。冷たいラーメンの余韻を、さっぱりとした味わいで締めくくることができます。

暑い夏にこそ味わいたい、香り豊かなごま油と和出汁が織りなす“元祖冷しらーめん”の魅力を、ぜひかつぱ寿司でご堪能ください。

かつぱ寿司は、お食事がもっと楽しい時間となるように、これからも毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

かつぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 【「栄屋本店」監修商品 販売概要】

- ・販売期間：2025年7月31日（木）～9月17日（水）予定
- ・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/sakaeyahonten>

※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。

※一部店舗では価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。

## 【「栄屋本店」監修商品 詳細】

※掲載写真はイメージです。



### 「栄屋本店」監修『冷し醤油らーめん』 540円（税込）～

注文毎に1杯ずつ丁寧に氷水で麺をしめ、冷たいスープで仕立てています。

鶏もも肉、きゅうりスライス、天かす、いりごま、海苔2枚を添えたシンプルなトッピングで、暑い夏にもぴったりの、見た目にも涼しげな一杯です。



### 「栄屋本店」監修『とろろ冷し醤油らーめん』 590円（税込）～

「栄屋本店」監修『冷し醤油らーめん』のトッピングにとろろを加えました。

和出汁の奥深いあじわいを感じるスープにとろろは相性が良く、スープの旨みを引き立ててくれます。

また、とろろのとろっとした食感が麺に絡みやすく滑らかな口当たりになり、よりスルスルと食べられる感覚が楽しめます。



### 「栄屋本店」監修『鳥中華らーめん』 540円（税込）～

冷しだけではなく、温かいらーめんも販売します。

鳥中華は、和出汁の奥深い味わいを感じるスープに中華麺を合わせた、らーめんとも蕎麦とも違う、山形県名物のひとつです。

鶏もも肉、豚バラチャーシュー、青ねぎ、天かす、いりごまをトッピングし、お好みで七味をかけてお召し上がり下さい。

### 『追いシャリ～とろろ&きゅうり～』 190円（税込）～

舍利の上にとろろときゅうりスライスを乗せた追い舍利を、残ったスープに入れお楽しみ頂けます。

とろろの自然な甘みと粘りが加わることで、暑い日にもさらさらっと召し上がっていただくことができ、自慢のスープを最後の一滴まで味わって頂きたく準備いたしました。冷たいスープにも温かいスープにもよく合います。



## <本件に関するメディアの方からののお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 「本格ラーメンシリーズ」について

かっぱ寿司は、お客様にとっていちばん身近で、いちばん頼れる「みんなのクリエイティブレストラン」でありたいと考えています。そんなかっぱ寿司の人気メニュー『大切り炙り真鯛の塩ラーメン』は、麺もスープもオリジナルにこだわった、自慢の一品です。

お客様の日々のお食事がさらに楽しく、彩り豊かな「ワクワク」が積み重なるひとときとなることを願い、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、2018年6月より「本格ラーメンシリーズ」の展開を開始しました。

第1弾として「えびそば一幻」監修の『えびラーメン』を販売したところ、販売開始からわずか10日で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26店とのコラボレーションを実現し、かっぱ寿司でしか味わえないラーメンを次々とお届けしてきました。

累計販売数は1,800万食※以上の人気シリーズとなり、「回転寿司で本格的なラーメンが食べられる」と、ラーメン愛好家の方はもちろん、多くのお客さまから、ご支持をいただいております。（※2025年6月時点）

## 「栄屋本店」について

昭和7年創業、山形の夏の風物詩ともいえる“冷しらめ”発祥の店「栄屋本店」。当時、暑さで食欲が落ちるお客様の声に応える形で誕生したのが、冷たいスープで味わうラーメンという革新的な一杯でした。以来、その味は地元で長く愛され続け、現在では全国から食通が訪れる名店へと成長。ごま油香る和風出汁のスープと冷水で締めた麺の組み合わせが、多くのファンを魅了し続けています。



山形発祥  
元祖 冷しらめの店



**栄屋本店**

## 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://X.com/kappasushi\\_jp](https://X.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://x.gd/BQLQI>

 **コロファイドグループ**

## ＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)