

2026年7月13日

**行列が絶えない銀座の名店の鶏白湯が、かっぱ寿司に！
一杯で二度おいしい、溶かすほど旨みが深まる“味変”鶏白湯ラーメン！
鶏の旨みを極めた人気店「銀座 簀」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』が登場！
特製えび醬で最後の一滴まで味わい尽くす「追いシャリ」「追いベジタブル」も登場！
本格ラーメンシリーズ第36弾
2026年7月23日(木)～2026年9月9日(水)まで予定、かっぱ寿司全店にて**

コロワイド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、2026年7月23日（木）より「本格ラーメンシリーズ」第36弾として、鶏の旨みを極めた人気ラーメン店「銀座 簀（かがり）」監修の『濃厚鶏白湯ラーメン』シリーズを、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

銀座の路地裏に、開店から閉店まで行列が絶えない鶏白湯ラーメンの名店があります。2013年の創業以来、革新的な一杯で鶏白湯ブームを牽引し、いまや英語・中国語のメニューを備えて海外からの観光客にも愛される「銀座 簀（かがり）」本店ではトリュフを合わせた贅沢な一杯が3,000円台にのぼることもある“憧れの名店ラーメン”です。そんな名店の味を、かっぱ寿司なら税込490円から気軽にお楽しみいただけます。



かっぱ寿司の「本格ラーメンシリーズ」は、“有名店の味を身近なかっぱ寿司で”をコンセプトに展開してきた人気シリーズです。

第36弾となる今回は、鶏の旨みを極めた銀座の名店「銀座 簀（かがり）」監修のもと、看板メニューである鶏白湯ラーメンを再現しました。鶏骨・鶏肉から丁寧に炊き出したスープに鶏油を重ね、生クリームとざらめでコクとやさしい甘みを添えた、濃厚でありながら後味はすっきりと澄んだ一杯に仕上げています。

トッピングには、「銀座 簀」の魅力のひとつである彩り豊かな野菜をイメージし、店内で素揚げしたかぼちゃ・赤ピーマンに、ブロッコリー・青ねぎをあしらいました。濃厚なスープが、かっぱ寿司オリジナルの細麺によく絡みます。

さらに楽しみたいのが、“溶かすほどに旨みが深まる”味わいの変化です。「銀座 簀」特製のえび醬をトッピングした一杯は、少しずつ溶かすことで海老の旨みと香ばしさが立ちのぼり、一杯で二度楽しめる仕立てに。あわせてご用意した「追いシャリ」「追いベジタブル」でも、残ったスープを雑炊にしたり、野菜をえび醬につけて味わったりと、最後の一滴まで余すことなくご堪能いただけます。

かっぱ寿司は、お店での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問合せ先＞

かっぱ寿司 PR 事務局 （アンティル内） 担当：山本、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

■銀座の名店「銀座 簞」とは

2013 年、銀座の路地裏に誕生した鶏白湯ラーメンの専門店です。純国産鶏のガラと精肉をふんだんに使い、ポタージュのようにクリーミーでありながら後味は澄んだスープは「鶏白湯といえばこの店」と評され、鶏白湯ブームを牽引してきました。料亭を思わせる落ち着いた店内と、彩り豊かな季節野菜をあしらった美しい一杯は幅広い層を魅了し、いまや連日行列が絶えない人気店に。海外からの観光客にも愛される、銀座を代表する一杯となっています。

【「銀座 簞」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』販売概要】

- ・販売期間：2026 年 7 月 23 日（木）～2026 年 9 月 9 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）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/ginzakagari>

※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。

【「銀座 簞」監修『濃厚鶏白湯ラーメン』詳細】



『銀座簞 監修 濃厚鶏白湯ラーメン ～蒸し鶏と銀座簞特製えび醬のせ～』

491 円（税込 540 円）

「銀座 簞」特製のえび醬をトッピング。乾燥海老頭やホタテ貝柱などをふんだんに使った XO 醬風の調味料で、強い海老の風味とザクザクとした食感が特徴です。かつて「銀座 簞」で提供されていた人気メニュー「海老鶏白湯」と同じえび醬を使用しています。濃厚な鶏白湯に海老の旨みと香ばしさが加わる、味の変化が楽しめる一杯。少しずつ溶かしながらお召し上がりいただくのがおすすめです。



『銀座簞 監修 濃厚鶏白湯ラーメン』

446 円（税込 490 円）

鶏骨・鶏肉から炊き出したピュアなスープに鶏油を重ね、生クリームとざらめでコクとやさしい甘みを添えた濃厚な鶏白湯です。牛や豚を使わないのは大将のこだわり。濃厚なスープが、かっぱ寿司オリジナルの細麺によく絡みます。トッピングには「銀座 簞」らしい彩り豊かな野菜をイメージし、店内で素揚げしたかぼちゃ・赤ピーマンに、ブロッコリー、青ねぎを添えました。



『銀座簞 監修 濃厚鶏白湯ラーメン ～蒸し鶏のせ～』

491 円（税込 540 円）

『濃厚鶏白湯ラーメン』に、しっとりとした蒸し鶏をトッピングしました。手作業でほぐした大きめの蒸し鶏は、真空包装をしてから加熱することで、よりしっとりとした食感に。細麺との相性もよく、より満足感のある仕立てにしております。

■スープを最後の一滴まで楽しむ！こだわりのサイドメニュー



『追いシャリ ～銀座簞特製えび醬のせ～』

146 円（税込 160 円）

シャリの上に青ねぎとえび醬をのせて、小鉢でご提供します。残った鶏白湯スープに加えてよくかき混ぜれば、海老の風味と旨みが広がる「雑炊風」に。こだわりのスープを二度、最後の一滴まで味わい尽くせる一品です。

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR 事務局（アンティル内） 担当：山本、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp



『追いベジタブル ～銀座篝特製えび醤のせ～』

146 円（税込 160 円）

ラーメンにも使用しているかぼちゃ・赤ピーマン・ブロッコリーに、えび醤を添えて小鉢でご提供します。野菜をえび醤につけてお召し上がりいただくのはもちろん、ラーメンに追いトッピングして味の変化を楽しむのもおすすめです。

■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『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。

「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。

「銀座 篝」について

2013年、東京・銀座の路地裏に創業。看板メニューの「鶏白湯ラーメン」で知られる、行列の絶えない名店です。鶏骨・鶏肉から炊き出す濃厚でありながら後味すっきりのスープと、彩り豊かな季節の野菜を美しく盛り付けた一杯が特徴。牛・豚を使わない鶏ベースのスープは訪日外国人からの支持も厚く、香港・台湾・オーストラリア（メルボルン）など海外にも店舗を展開しています。

「銀座 篝」コメント

2013年の創業以来、私たちは「純国産の鶏」の旨みを極限まで引き出した、濃厚かつ繊細な鶏白湯ラーメンを追求し続けてきました。

今回、かっぱ寿司さんの『本格ラーメンシリーズ』のお話をいただき、「お店の味をどこまで全国の皆様に届けられるか」という新たな挑戦が始まりました。

牛や豚を一切使わず、鶏のピュアなコクとやさしい甘みを引き出したスープはもちろん、「篝」の象徴でもある彩り豊かな野菜のトッピング、そしてかつてお店で人気を博した「えび醤」による劇的な味わいの変化まで、一切妥協のない一杯が完成したと自負しております。

銀座の本店で行列に並んでいただくクオリティの片鱗を、お近くのかっぱ寿司さんでぜひお気軽に、最後の一滴まで楽しんでいただけますと幸いです。



リリース内画像素材：<https://x.gd/MqcP7>

 コロワイドグループ

＜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：山本、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp