

2026 年 9 月 9 日

韓国市場売上 No.1
韓国のソウルフード「辛ラーメン」が、かっぱ寿司に登場！
かっぱ寿司×「辛ラーメン」
活〆真鯛のアラ出汁を合わせた
「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」シリーズ3種が新登場
味変プレートや追いシャリで楽しむ、かっぱ寿司だけの旨辛アレンジ！
お寿司の〆に気軽に楽しめるミニカップサイズで！
2026年9月17日(木)～2026年12月9日(水)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㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪）は、2026 年 9 月 17 日（木）より、韓国の人気ラーメンブランド「辛ラーメン」とコラボレーションした「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」シリーズ3種を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

韓国発の「辛ラーメン」は、今年で誕生 40 周年。現在では日本をはじめ、世界 100 カ国以上で販売されているグローバルブランドで、本場韓国の「うまからっ！」な味わいが人気です。

このたびのコラボレーションでは、その刺激的な辛さに、かっぱ寿司が店舗で提供している活〆真鯛のアラから丁寧に抽出した鯛スープを合わせました。ピリリとした辛さの奥から、真鯛の上品な旨みが立ちのぼる。寿司店だからこそ実現できる、かっぱ寿司だけの一杯です。お寿司の〆にちょうどよいミニカップサイズでご用意しました。

楽しみ方はお好みで広がります。「味変プレート」がセットになった商品では、カニカマや大葉で海鮮の旨みを引立てたり、パルメザンチーズでコクを加えたり、ひと口ごとに味わいを変えながらお楽しみいただけます。そして最後は「追いシャリ」を。残ったスープに加えてかき混ぜれば、旨辛雑炊風に姿を変え、スープの一滴まで余すことなく味わい尽くせます。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しくなるよう、さまざまな取り組みを通して、皆様と一緒に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

【かっぱ寿司×「辛ラーメン」初コラボ! 「鯛スープの海鮮 辛ラーメン」3種 販売概要】

- ・販売期間：2026年9月17日（木）～2026年12月9日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗は除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/202609/nongshim>

※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。※辛いものが苦手な方はご注意ください。

【商品詳細】



『鯛スープの海鮮 辛ラーメン』

391 円（税込 430 円）

活〆真鯛の豊かな出汁を効かせた特製スープで、いつもの辛ラーメンを本格的な海鮮仕立てにアレンジ。スパイシーな辛さと奥深い海鮮の旨みが広がる一杯を、お寿司のお供にちょうどいいミニカップでご用意しました。

※具材に【えび】を使用しています。



『鯛スープの海鮮 辛ラーメン～まろやか温玉添え～』

491 円（税込 540 円）

『鯛スープの海鮮 辛ラーメン』に、温玉と磯香る海苔をトッピングしました。温玉のまろやかさが刺激的な辛さをやわらげ、スープを吸った海苔が海鮮の旨みをさらに深めます。

※写真はトッピング後のイメージです。

※具材に【えび】を使用しています。



『鯛スープの海鮮 辛ラーメン～辛ラーメンおすすめ! 味変プレート～』

628 円（税込 690 円）

カニカマ・ねぎ・パルメザンチーズ・フライドガーリック・大葉・赤いかゲソを長皿に盛り付けてご用意。お好みのタイミングで盛り付けていただくことで自分だけのオリジナル辛ラーメンをお楽しみいただけます。

※写真はトッピング後のイメージです

＜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

■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



『温玉&海苔』

173 円（税込 190 円）～

とろける温玉と風味豊かな海苔が、スープをさらに引き立てます。たっぷりと卵を絡めた麺を、スープを吸った海苔で巻いて頬張れば、まろやかなコクと磯の香りが口いっぱいに広がります。



『辛ラーメン 専用 追いシャリ』

173 円（税込 190 円）

残ったスープにガーリックとチーズがのった「追いシャリ」を加えてよくかき混ぜれば、スープのコクと旨みがご飯にたっぷり染み渡る「旨辛雑炊風」に。辛ラーメンのやみつきになるおいしさを最後の一滴まで味わい尽くせます。



『ちょこっとフライドポテト』

173 円（税込 190 円）～

「ちょこっとフライドポテト」は、ラーメンと一緒に気軽に楽しめるサイドメニューです。そのまま味わうのはもちろん、ラーメンスープに浸して楽しむアレンジもおすすめです。お手頃な価格で、食事の満足感をさらに高めます。



『追いチーズ』

55 円（税込 60 円）～

辛ラーメン特有の旨辛スープに追加することで、チーズが辛さを優しく包み込み、マイルドなおいしさが広がります。なめらかに溶けたチーズが麺によく絡み、一口ごとに深まるコクをご堪能いただけます。

■対象商品を食べて応募！辛ラーメン 4 種 13 食セットが 100 名様に当たる！レシート応募キャンペーン開催

かっぱ寿司×「辛ラーメン」コラボ商品の発売を記念して、対象商品を含む税込 3,000 円以上のお会計レシートで応募できるプレゼントキャンペーンを開催いたします。応募いただいた方の中から抽選で 100 名様に、「辛ラーメン 4 種 13 食セット」をプレゼントいたします。

●キャンペーン概要

- ・応募期間：9 月 24 日（木）～10 月 31 日（土）
- ・レシート応募期間：9 月 24 日（木）～11 月 1 日（日）23:59
- ・応募条件：期間中、対象の「辛ラーメン」コラボ商品を含む税込 3,000 円以上ご利用のレシートをお持ちのお客様。
- ・ご応募対象商品：①鯛スープの海鮮 辛ラーメン②鯛スープの海鮮 辛ラーメン～まろやか温玉添え～③鯛スープの海鮮 辛ラーメン～辛ラーメンおすすめ！味変プレート～
- ・当選賞品：辛ラーメン 4 種セット（13 食入り）
（内容）辛ラーメン 3 食入、辛ラーメン キムチ 3 食入、辛ラーメン ブラック 3 食入、辛ラーメン トゥーンバ 4 食入
- ・当選人数：100 名様
- ・応募方法：キャンペーンサイト内の応募フォームより、必要事項をご記入の上、対象レシート画像をアップロードしてご応募ください。

＜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

【注意事項】

※2026.9.24(木)～10.31(土)のキャンペーン期間中、対象商品を含む店内飲食が対象です。お持ち帰り・デリバリーは対象外です。

※ご応募は日本国内在住の方に限ります。本キャンペーンは、1 会計につき、レシート金額に応じて税込 3,000 円ごとに 1 口として応募できます。1 口ごとに抽選対象となります。※税込 3,000 円未満の端数は応募口数に含まれません。合算不可。※同一レシートでの複数応募は無効です。※レシート内容が確認できない場合は無効となる場合があります。※不正応募と判断した場合は無効となります。※応募にかかる通信料はお客様負担となります。※当選権利の譲渡・換金はありません。※内容は予告なく変更となる場合があります。

【当選発表】

当選の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

【賞品について】

※ご当選者様には、賞品を後日郵送いたします。

■「辛ラーメン」について

韓国に本社を構える農心が製造・販売しているインスタントラーメン。1986 年に韓国で発売。韓国で初めて辛さを売りにした製品として大ヒットし、現在では韓国だけでなく日本やアメリカ、ヨーロッパと世界各地で販売されています。農心は現在、辛ラーメンを含めた韓国インスタント麺市場でのシェア率が56%に達し、その中でも辛ラーメンブランドは30年以上にわたり1位(※)の座を維持し続けています。「Spicy Happiness In Noodles」はより多くの国で「辛ラーメン」を楽しんでもらいたいという想いを込めたブランドグローバルキャッチコピーです。

製品の象徴でもある「辛（シン）」の文字の通り、本場韓国の辛さが特徴。厳選した唐辛子の「辛さ」、ブレンドしたオリジナルスパイスと素材の旨み成分がたっぷり溶け込んだ「旨味スープ」、「旨さ」と「辛さ」がマッチした絶妙なおいしさがクセになる「うまからっ！」味に仕上がっています。スタンダードな袋麺から、手軽なカップ麺、汁なしタイプの焼きそばまで、幅広いラインナップが揃っています。

※Nielsen IQ Korea 2024 年調べ



リリース内画像素材： <https://x.gd/1eB1BR>

 **コロソイドグループ**

＜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