

寿司にも麺にもこだわる「はま寿司」から渾身の一杯 「旨だし鶏塩ラーメン」さらに美味しくなって再登場

株式会社はま寿司（代表取締役社長：村田國樹 本社：東京都港区）が展開する回転寿司チェーン「はま寿司」では、8月25日（木）より、「旨だし鶏塩ラーメン（330円+税）」を販売します。

昨年新発売したこの商品は、多くのお客様にご好評いただき、約2か月間で100万杯以上売り上げました。お客様の再販を望む声にお応えし、このたび復活する運びとなりました。

こだわりのガラスープは、香ばしく焼き旨みを凝縮させた北海道産鶏ガラ、桜島鶏をじっくり煮込んで作りました。そこに天然塩（淡路島産の藻塩、伯方の焼塩、羅臼の塩）、魚醤、国産生姜汁などをバランスよく合わせ、コクのあるまろやかな味わいに仕上げました。

お寿司と一緒に、シメの一杯に、お近くのはま寿司でぜひお召しあがりください。



旨だし鶏塩ラーメン

330円+税

※販売終了は、10月下旬を予定しています。

※なくなり次第終了となります。

※導入店舗数 全445店舗

（8月24日時点）

※写真はイメージです。

以上