

回転寿司「はま寿司」が作った 大人気！「旨だし鶏塩ラーメン」が今年も登場！

株式会社はま寿司（代表取締役社長：小野崎 聡 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、7月6日（木）より、「旨だし鶏塩ラーメン（350円+税）」を期間限定で販売いたします。

2015年8月に新登場した「旨だし鶏塩ラーメン」は、多くのお客様にご好評いただき、おととしは100万食以上、昨年は160万食以上を約2か月で売り上げた大人気商品です。

今年のこだわりは、チャーシューを豚肉から鶏肉に変更することで、今まで以上に鶏の旨みの強いスープに仕上げたことです。

ベースは、国産鶏ガラを焼くことで凝縮する旨味を丁寧に抽出しだしや、桜島どりの鶏ガラから抽出した白湯など、4種類のだしなどでできています。そこに3種類の天然塩（淡路島の藻塩、伯方の焼き塩、羅臼の塩）を加え、隠し味として魚^{ぎょ}醤、国産生姜、北海道産昆布を足した、バランスの良いまろやかなスープです。



お食事の仕上げに国産生姜と国産玉ねぎで香りと甘みを効かせた「旨だし鶏塩ラーメン」をぜひ、お近くの「はま寿司」でお召し上がりください。

- ※ 価格は全て税別です。
- ※ 473店舗で導入予定です。（7月3日時点）
- ※ 9月中旬に販売終了予定です。

以上