

昨年 100 万杯以上を売り上げたラーメンが さらに魚介の風味増し増しで再登場！ あらぶし 「荒節醤油ラーメン ～黒～」販売開始

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、10月5日（木）に、昨年に引き続き二度目となる「あらぶし荒節醤油ラーメン ～黒～（¥350）」を、全 478 店舗で販売開始します。この商品は昨年 100 万食以上を売り上げた大人気商品です。

香り際立ち旨み豊富な「うるめ」「さば」「宗田かつお」を店内で煮出し、醤油ダレに「枕崎産かつお」と「さば」、「乾椎茸」の荒節を漬け込んだ秘伝のかえしを合わせることで、魚介の風味が口いっぱい広がるコクのある奥深い味わいの黒いスープが特徴です。

また、醸造醤油と再仕込醤油の比率を変えることで、黒さと魚介の風味をアップさせました。

期間限定商品ですので、ぜひお早めにお近くの「はま寿司」でお召し上がりください。

（※）かえし…「煮かえし」の略。スープで割る前のタレのこと。



あらぶし
荒節醤油ラーメン 350円+税

以上