

はまぐりの旨みたっぷり濃厚スープ ～春の旨だしはまぐりラーメン今年も登場！～

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3月1日（木）に、春に旬を迎える「はまぐり」を使用した「春の旨だしはまぐりラーメン（360円+税）」の販売を開始します。

はまぐりを使用したラーメンは毎年この時期限定で販売しており、昨年はわずか1カ月で60万杯以上売り上げるなど、大変ご好評をいただきました。

スープには、北海道産真昆布とはまぐりをまるごと1時間かけてじっくり抽出した^{だし}出汁を使用しました。さらにははまぐりエキスを追加することで、はまぐりの濃厚な旨みを最大限引き出しています。トッピングははまぐりの他、味と食感のアクセントとして青ねぎと白髪ねぎを採用し、スープの風味を楽しんでいただくためにシンプルな設計にしました。

最後の一滴まで味わえるよう仕上げているので、お寿司と一緒に、シメの一杯に、ぜひお近くの「はま寿司」でお楽しみください。



春の旨だしはまぐりラーメン（360円+税）

※ 醤油ベースの味に仕上げています。

- ※ なくなり次第終了となります
- ※ 導入店舗 全487店舗（2月23日時点）
- ※ 4月下旬に販売終了予定です

以上