

累計2300万杯突破のラーメンに新味登場
厳選した北海道産の味噌を使用したこだわりのスープ
多加水製法を取り入れた極太ストレート麺に改良
「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」
1月22日(金)から全国のくら寿司にて販売開始

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長：田中邦彦 所在地：大阪府堺市)は、1月22日(金)から、全国の店舗にて「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」「7種の魚介 旨辛濃厚味噌らーめん」の販売を開始します。



今回の「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」は、開発期間約3年と数十種類の試作を経て、商品化。くら寿司こだわりのスープに、厳選した北海道産の味噌を加えることにより、寒い冬の季節にぴったりの、深みとコクのある濃厚なスープに仕上げました。「7種の魚介らーめん」シリーズは、2012年11月の発売以降、累計2300万杯(2015年12月末時点)を突破しており、本商品は、初年度で400万杯の販売を予定しています。

さらに、毎朝店舗で作る、7種の魚介を使用したオリジナルスープに最も合う麺を模索し、麺の改良にも着手。開発期間約2年と、数十種類の試作を経て、「多加水製法」※を取り入れた、極太ストレート麺にたどり着きました。多加水製法により、麺をツルツルもちもちした食感に仕上げつつ、さらに、麺打ち前と麺をカットした後の2回に分けて熟成させる「二段熟成製法」を採用することで、コシがあり、喉ごしの良い麺が完成しました。

今回、当社のサイドメニューの主力商品でもある「7種の魚介らーめん」シリーズの新味の開発に付随し、既存のラーメンのスープの改良も実施。今後くら寿司では、寿司はもちろんサイドメニューにおいても、新商品開発と合わせて、既存商品の味の改良に注力してまいります。

※通常よりも練り水を多く加える製法

《販売商品概要》 商品名／価格

「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」「7種の魚介 旨辛濃厚味噌らーめん」 / 各360円(税込388円)

※一部店舗では価格が異なります。

「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」



「7種の魚介 旨辛濃厚味噌らーめん」



《くら寿司のこだわり:「7種の魚介 らーめん」シリーズも改良》

「7種の魚介らーめん」シリーズは、麺だけでなく、スープも改良しました。「7種の魚介 醤油らーめん」は、焦がしネギと焦がしニンニクを加えることにより、風味がさらに豊かに。また、「7種の魚介 とんこつ醤油らーめん」については、新たに豚の背脂を加えたことで、より深みのあるコクをお楽しみいただけます。

《TVCMご紹介》「くら寿司 想像を超える味噌らーめん」篇

2016年1月22日(金)から俳優の北大路欣也さん出演のCMも放送。「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」の、極太ストレート麺と濃厚な味噌スープの美味しさに驚く北大路さんを通して、商品の美味しさを訴求。「7種の魚介 濃厚味噌らーめん」を、より多くのお客様に召し上がっていただければと考えています。

