

サイド商品にもこだわる「はま寿司」から渾身一杯 「濃厚魚介とんこつラーメン」新発売

株式会社はま寿司（代表取締役社長：佐藤真人 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、6月18日（木）から、全国の384店舗で「濃厚魚介とんこつラーメン（380円+税）」を販売開始します。

「濃厚魚介とんこつラーメン」は、鶏豚をベースに、コクと甘みの強いサバ、すっきりとした甘みと香りの鰹、独特の風味と香りを持つ煮干しの3種の魚粉^{ぎよふん}を合わせたスープです。さらに、煮干しとねぎの油を加え、鶏豚の濃厚な味わい、豊かな魚介の風味が香るよう仕上げました。

とろみのあるスープにもちもちとした食感の麺がしっかりと絡み、それぞれの旨味を最大限に活かしています。

お寿司と一緒に、シメの一杯に。お好みでお楽しみください。



濃厚魚介とんこつラーメン

¥380+税

※こちらの商品は、期間中なくなり次第終了となります。

※一部、新店では販売しておりません。

※写真はイメージです。

以上