



報道関係者各位

2022年9月14日
株式会社あきんどスシロー

魚介系ラーメンに革命をもたらした名店「焼きあご塩ら一麺たかはし」監修

芳醇な味わいと贅沢な余韻がたまらない
「焼きあご塩ら一麺」が期間限定で登場！！

<9月14日（水）より全国のスシローにて販売開始>

株式会社あきんどスシロー（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：新居 耕平）は、魚介系ラーメンに革命をもたらした名店「焼きあご塩ら一麺たかはし」の監修商品として「焼きあご塩ら一麺」を9月14日（水）より、全国のスシローにて期間限定で販売いたします。



9.14(水)～完売次第終了 400円(税込440円)

※一部店舗では410円(税込451円)、420円(税込462円)にてご提供になります。

※仕入状況・販売状況等により、販売を中断/中止または販売数が前後する場合があります。※1日の販売数に限りがあります。
※お持ち帰り不可。※お持ち帰り専門店「スシロー To Go」、「京樽・スシロー」ではお取り扱いがございません。※写真はイメージです。

スシローのラーメンは、2014年4月から販売を開始し、ネタとして提供している魚介類の頭やアラを使用してすしに合う味を徹底追求した“すし屋のラーメン”シリーズをはじめ、累計80種類以上のラーメンや、まぜそばなどを開発してきました。年間約1200万杯食べられるほどの人気商品です。

「焼きあご塩ら一麺」の監修先である「焼きあご塩ら一麺たかはし」は、東京都を中心に9店舗展開する、焼いたトビウオ（焼きあご）の強い風味が感じられる「焼きあごだし」と、数種の魚介に豚骨を合わせた極上のスープで知られる人気ラーメン店です。

スシローで販売する「焼きあご塩ら一麺」は、香ばしく焼き上げたあごをふんだんに使用した魚介だしと、豚骨ベースのスープを合わせました。さらに香り付けに濃厚な焼きあごのオイルを加えることで、まろやかな味わい深い塩ラーメンに仕上げました。本家さながらのインパクトのある焼きあごの芳醇な味わい、贅沢な余韻をお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に全国のスシローにて、「焼きあご塩ら一麺たかはし」監修の「焼きあご塩ら一麺」をご賞味ください。

※お持ち帰り専門店「スシロー To Go」、「京樽・スシロー」などではお取り扱いがございません。

※ラーメンの年間販売数量(約1200万杯)は2020年10月～2021年9月末の実績。

「焼きあご塩ら一麺」商品概要



- 商品名：「焼きあご塩ら一麺」
- 価格：400円（税込440円）
※一部店舗では410円（税込451円）、420円（税込462円）でのご提供になります。
- 発売日：9月14日（水）～完売次第終了。

※1日の販売数に限りがあります。
※仕入状況・販売状況により、販売を中断/中止または販売数が前後する場合があります。
※お持ち帰り不可。※写真はイメージです。

「焼きあご塩ら一麺たかはし」店舗情報

<「焼きあご塩ら一麺たかはし」とは>

上品で奥深い味わい的高级食材“焼きあご”をはじめとした数種類の魚介からとった力強いだしと、国産豚の拳骨をじっくり炊いた、まろやかな豚骨スープを合わせた厚みのあるスープで知られる「焼きあご塩ら一麺たかはし」。こだわりの焼きあごは大きさ・脂質・鮮度を見極め、炭火でからりと旨みを閉じ込めることで、芳醇な味わい、贅沢な余韻をお楽しみいただけます。



「焼きあご塩ら一麺たかはし」外観



だしで使用している“焼きあご”



数種類の魚介からとった力強いだし

※画像はイメージです。