vinetur

Ramen Kagura renueva su carta de otoño con cuatro recetas inspiradas en Japón

La cadena incorpora dos sukiyakis, un ramen shio y un donburi para ampliar opciones al cliente

jueves 22 de octubre de 2026

Ramen Kagura ha renovado su carta para la campaña de otoño con cuatro nuevas recetas inspiradas en platos clásicos de Japón. La cadena, especializada en gastronomía japonesa y con presencia en varias ciudades de España, incorpora a su oferta el Sukiyaki Miso, el Sukiyaki Tantan, el Ramen Shio y el Mr. Sukiyakidon, según informa la propia compañía este jueves, 22 de octubre.

La empresa enmarca este cambio en su política de actualizar la oferta dos veces al año. La intención, según trasladan desde la marca, es introducir nuevas combinaciones de ingredientes y sabores sin apartarse de la base tradicional de su cocina. Ramen Kagura sostiene que esta revisión busca dar más opciones al cliente habitual y, al mismo tiempo, acercar su propuesta a nuevos consumidores.

Dos de las novedades parten del sukiyaki, una preparación tradicional japonesa. Sobre esa referencia, la cadena ha desarrollado el Sukiyaki Miso y el Sukiyaki Tantan, con los que amplía su gama de recetas ligadas a esa cocina de origen. A estas incorporaciones se suma el Ramen Shio, que entra en una de las categorías centrales del negocio, y el Mr. Sukiyakidon, un nuevo plato dentro de los donburi, los cuencos japoneses de arroz.

La renovación de la carta afecta, por tanto, a dos áreas muy reconocibles de la cocina japonesa: el ramen y los platos de arroz. En términos comerciales, este tipo de movimientos permite a las cadenas de restauración introducir variedad sin cambiar su identidad principal. En el caso de Ramen Kagura, la compañía mantiene el foco en el ramen artesanal japonés, pero amplía el abanico de elección con recetas que, según la empresa, buscan adaptarse a distintos momentos de consumo.

La marca vincula esta actualización a una estrategia de evolución continuada de su modelo de restauración. La compañía considera que sumar novedades de manera periódica ayuda a reforzar el interés del público, favorece la repetición de visita y da más recorrido a un concepto muy centrado en una especialidad concreta. En cadenas especializadas, este equilibrio entre producto principal y rotación de propuestas suele ser una de las vías para mantener la tracción comercial.

Ramen Kagura opera en España a través de un sistema de franquicia. La empresa señala que la renovación de la oferta también tiene efecto sobre ese modelo, ya que una carta dinámica puede mejorar el atractivo de los establecimientos para los franquiciados y para el consumidor final. La firma añade que su actividad se apoya en recetas propias, control de procesos y una imagen de marca homogénea.

Con esta revisión de otoño, la compañía amplía una carta que gira alrededor de la cocina japonesa tradicional reinterpretada para el mercado español. La incorporación de nuevas recetas vinculadas al sukiyaki, al ramen y al donburi refuerza una línea de trabajo basada en introducir variedad dentro de una oferta especializada.