

京都漬物の老舗「京つけもの 西利」×かっぱ寿司 新たな味わいを提案 「京つけもの 西利」監修『京漬物を使った寿司』5品他を販売 2024年1月11日(木)～2月7日(水)、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト株) 本社: 神奈川県横浜市、代表取締役社長: 山角豪は、2024年1月11日(木)～2月7日(水)の期間、京都漬物の老舗「京つけもの 西利」監修『京漬物を使った寿司』5品他を販売いたします。

京つけもの 西利 監修の商品がかっぱ寿司に登場!

旬 おいしく、やさしく。
京つけもの 西利 × かっぱ寿司

総理大臣賞受賞(昭和51年度)
西利の千枚漬使用
伝統の京野菜「聖護院かぶら」を薄く切り、1枚1枚丁寧に漬け込まれた千枚漬を半分にカットして、舍利をくるんで柚子をあしらいました。
お醤油はつけずに、漬物そのままの味をご堪能ください。

千枚漬の京漬物寿司 買170円(税込187円)

とろみ鯖と京漬物の特製押し寿司 買330円(税込363円)

あさりの京漬物とえ包み 買100円(税込110円)

※一部店舗では価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司 販売期間:2024年1月11日(木)～1月24日(水)予定
※1月25日(金)～監修新商品販売予定。また1月25日以降も一部商品は販売継続いたします。

※掲載写真・情報は2024年1月11日(木)～1月24日(水)販売予定のものです。

かっぱ寿司では、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、手頃な価格と品質にこだわり続けています。また、寿司の名店とされる鮨職人などに監修いただく「名店レシピ」をはじめ、さまざまなコラボ商品を期間限定で提供しております。

今回は、昭和15(1940)年に創業した京都漬物の老舗「京つけもの 西利」に監修いただきました。「旬 おいしく、やさしく。」のテーマのもと、京の風土に育まれた自然の恵みのおいしさをそのまま届ける伝統の漬物と、かっぱ寿司の舍利とネタで織りなす寿司、全5品他を販売いたします。

かっぱ寿司では、今日もますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、皆さまにお楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【「京つけもの 西利」監修『京漬物を使った寿司』5品他 販売概要】

- 販売期間: 2024年1月11日(木)～2月7日(水) 予定
 - 販売店舗: かっぱ寿司全店
 - URL: <https://www.kappasushi.jp/cp/2024/nishiri>
- ※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。
※横浜西口エキニア店、道頓堀戒橋店は価格が異なります。
※「千枚漬の京漬物寿司」「とろみ鯖と京漬物の特製押し寿司～西利 山里の香り使用～」販売中は、定番商品【小なすの浅漬け2種・肉厚とろみさばの押し寿司2種】の販売を休止します。
※掲載写真はイメージです。

リリース内画像素材: <https://vectorincgroup.box.com/s/vx09cmn9rjfkprrgxzsdolv5h2zfui1>

※掲載写真はイメージです。

【「京つけもの 西利」監修『京漬物を使った寿司』5品 商品詳細】

■2024年1月11日（木）～2月7日（水）販売予定

『千枚漬の京漬物寿司』一貫187円（税込）



伝統の京野菜「聖護院かぶら」を薄く切り、北海道産の昆布で1枚1枚丁寧に漬け込んだ“西利の千枚漬”を使用した一品です。かっぱ寿司こだわりの舍利を、きめ細かな食感とみずみずしい風味の千枚漬（1/2枚）でくるみ、柚子をあしらいました。醤油をつけずに、漬け込まれた素材の旨みと舍利から生まれる新たな味わいをお楽しみください。

■2024年1月11日（木）～1月24日（水）販売予定

『あさりの京漬物とえ包み～西利 山里の香り使用～』一貫110円（税込）



刻んだ山ごぼう、胡瓜などを醤油床で漬けあげた西利の漬物“山里の香り”を、ボイルしたあさりと和えて、いりごまをトッピングしました。

“山里の香り”の心地よい歯ごたえや独特の風味と、柔らかな食感と旨みあるあさりと相性が良い一品です。

醤油をつけずに、京漬物とあさり、舍利、海苔の相まったおいしさをご堪能ください。

※持ち帰りの際は軍艦での提供

『とろみ鯖と京漬物の特製押し寿司～西利 山里の香り使用～』二貫363円（税込）



かっぱ寿司の人気ネタである脂ののったとろみ鯖を使った店舗で仕込む押し寿司に、京都の伝統漬物“山里の香り”を掛け合わせて作り上げた押し寿司です。

かっぱ寿司自慢の舍利に“山里の香り”といりごまを混ぜ合わせ、さらに“山里の香り”をのせることで、小気味よい食感や風味豊かな香り、味わいがたまらない一品です。

■2024年1月25日（木）～2月7日（水）販売予定

『“ゆかりむらさき”の特製いなり』一貫110円（税込）



刻んだ胡瓜を赤しそ、生姜、茗荷と共に漬け込んだ西利の漬物“ゆかりむらさき”を使用した特製いなりです。

“ゆかりむらさき”といりごまを混ぜ込んだ舍利を、油揚げを裏返しにして包む「裏巻き」で仕上げました。「裏巻き」のふっくらした食感や油揚げの甘じょっぱさ、“ゆかりむらさき”の風味など、絶妙な味わいをお楽しみください。

『活〆真鯛の食べ比べ“ゆかりむらさき”仕立て』二貫297円（税込）



切店
付内

かっぱ寿司の人気ネタ「活〆真鯛」と西利の漬物“ゆかりむらさき”を使用した食べ比べの商品です。

舍利の上に大葉と“ゆかりむらさき”、活〆真鯛をのせたにぎりは、“ゆかりむらさき”の風味と旨み、大葉のさわやかな香りが口の中で広がります。直火で炙った活〆真鯛は、香ばしい風味とトッピングした“ゆかりむらさき”の味わいが堪能できるにぎりです。

【「京つけもの 西利」京漬物二種盛り販売・商品概要】

「京つけもの 西利」の漬物をそのまま味わえる盛り合わせも販売いたします。お口直しやゆめの一品などとして、お好みの寿司とともにお召し上がりください。

■2024年1月11日（木）～1月24日（水）販売予定

『京つけもの西利 京漬物二種盛り（千枚漬・山里の香り）』297円（税込）



上品で繊細な旨みが特徴の「聖護院かぶら」の持ち味を生かした、一枚ずつ丁寧に漬け込んだ伝統の“西利の千枚漬”と、山ごぼうや胡瓜など、ふるさとの山あいの香りをたっぷりと詰め込んだ漬物“山里の香り”の盛り合わせです。

■2024年1月25日（木）～2月7日（水）販売予定

『京つけもの西利 京漬物二種盛り（千枚漬・ゆかりむらさき）』297円（税込）



“西利の千枚漬”と、きざんだ胡瓜を、赤しそ、生姜、茗荷とともに西利独自の漬け床で漬け込んださわやかな漬物“ゆかりむらさき”の盛り合わせです。

■「京つけもの 西利」について

昭和15（1940）年に創業の京漬物の老舗。「旬 おいしく、やさしく。」のテーマのもと、自然と調和を大切に、京漬物を通じて人々の健康的で豊かな食生活への貢献を念頭に置いた漬物づくりを実践。看板商品の“西利の千枚漬”は昭和51年には「総理大臣賞」など栄えある賞を受賞。



■かっぱ寿司について

かっぱ寿司は、1979年長野県に1号店をオープンしました。現在に至るまで、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、一皿100円（税込110円）という価格と品質にこだわり、商品の提供を続けています。また、一流職人とのコラボである「名店レシピ」など付加価値のある商品を提供し、多くのお客様の様々なニーズにお応えし、お客様の体験価値の向上に努めています。



■舍利について

かっぱ寿司では、舍利に山形県産ブランド米「はえぬき」を単一使用しています。粒立ちが良く、炊き上がり後の型崩れもしにくく、ほのかな甘みと適度な弾力が特徴です。

その「はえぬき」の旨みを引き出し、数々のネタとも相性が良い酢も開発しました。数種類の酢をオリジナル調合し、深みのある味を実現。東日本は後味すっきりキレのある味、西日本は昆布の旨みと適度な甘みでコクのある味と、地域の好みに合うように調整しています。また、「本気シャリ」と銘打った、舍利だけの一皿を提供しています。さわやかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みをお楽しみいただけます。



コロニアドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel: 0120-993-160 (受付:土日祝を除く9時~18時)

お問い合わせフォーム: <https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>