

2019年6月17日

## ギネス級！？の辛さに令和ブレイク芸人 EXIT りんたろー。さん悶絶！ 宇垣美里さんがつかみ取りたいのは“オリジナルのポジション” 「かっぱ寿司の夏 新商品発表会」事後レポート 2019年6月17日(月)ベクトルスタジオにて開催

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年6月17日(月)、フリーアナウンサーの宇垣美里さんと、お笑いコンビ EXIT さんをゲストに招いて「かっぱ寿司の夏 新商品発表会」を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



かっぱ寿司は、2017年6月に開始以来、ご好評をいただいている「かっぱ寿司の食べホー」をリニューアル致します。この度お客様からの熱いご要望にお応えし、ついに全店舗「ランチ&ディナータイム」で実施する事が決定致しました。

令和元年の夏 新メニューとして、大とろ・大とろたたきの上に、イクラまたはウニを重ねた豪華な三段のネタを手掴みで食べる『つかみ寿司』のご紹介や、3段階の辛さが選べる『かけて楽しむシビ辛ソース』もご用意しました。一番辛い『炎魔ソース』にはギネス認定の唐辛子“ブート・ジョロキア”を使用しております。また、人気店の味を身近なかっぱ寿司で、というコンセプトの「本格ラーメンシリーズ」は、シリーズ第六弾として、シリーズ第一弾で人気を博した北海道発の人気ラーメン店「えびそば一幻」様に監修いただいたラーメンが、新味のえび塩味と復刻のえび味噌味が登場いたします。

本イベントでは、新シリーズの発表及びゲストによるトークセッションを実施いたしました。

### <「かっぱ寿司の食べホー」について>

カップ・クリエイティブ株式会社 戦略本部長 林浩二より、ご挨拶と食べ放題時間の変更について説明を行いました。お客様の来店を促すきっかけを創造すべく、かっぱ寿司では店舗での体験価値にこだわった戦略を取っております。本日6月17日(月)より、お客様の声にお応えし「かっぱ寿司の食べホー」は、時間帯を平日のランチタイムの11時30分~14時、ディナータイムの17時~20時に、そして対象店舗を全店舗に拡大いたします。回転寿司チェーン業界初となる食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」では、多くのお客様から「ランチやディナータイムに全店舗で実施してほしい」というお声をいただいております。今後も更に進化した「かっぱ寿司の食べホー」が拡大した時間帯にてお楽しみいただける運びとなりました。

## <夏の新品発表会>

カップ・クリエイト株式会社 マーケティング部長 牛尾好智より、かっぱ寿司夏の新メニューを発表いたしました。

### ・えびそば一幻監修『えびラーメン』

本格ラーメンシリーズ第六弾の展開について、前回3カ月で98万食という異例の売り上げを記録した、えびそば一幻監修の『えびラーメン』について、再コラボレーションの経緯を説明いたしました。前回好評だった『えび味噌ラーメン』に加え、新たに『えび塩ラーメン』の開発により、本格ラーメンシリーズ及び、えびそば一幻のファンの皆様の期待にお応えした他、390円の高価格帯商品の定着を図ることを意図しております。

### ・つかみ寿司

大とろ・大とろたたきに、イクラやウニを重ねた豪華なネタを海苔で包み、手巻き感覚で楽しんでいただく、『つかみ寿司』の紹介では、お寿司を手掴みで食べていただくという、お客様自身でひと手間加えてもらう、というコンセプトを商品化しました。お客様自身で最後の仕上げをするというアクション性を持たせた、店舗での体験価値の創造という、かっぱ寿司発のお寿司の新しい楽しみ方のご提案となります。

### ・シビ辛ソース

お醤油の代わりにソースをかけるという+αの動作により、味の変化を楽しんでいただく、『シビ辛ソース』を用意しました。四段階の辛さが選べるソースのみの販売は、かっぱ寿司の挑戦です。一番辛い『炎魔ソース』にはギネス級の唐辛子“ブート・ジョロキア”を使用し、各店舗一日3食限定提供となります。さらに注文の際には「シビ辛炎魔ソース免責同意書（誓約書）」へのサインが必須です。

## <ゲスト登壇>

MCの呼びかけのもと、ゲストであるフリーアナウンサーの宇垣美里さんと、お笑いコンビEXITさんは夏の新品発表会に因み、「夏」を想起させるような赤を基調とした衣装で登場しました。かっぱ寿司でのエピソードを聞かれると、宇垣さんは、「学生のころからの友人とワイワイ食事をしたいときに行きます。食べ放題の時間変更するというので、時間を気にせず、仕事仲間とも行けるようになったのが嬉しいですね」とコメント。一方EXITりんたろー。さんは「回転寿司では必ずたまごから食べます、たまごを食べるとその店のレベルが分かるので」とすまし顔。兼近さんは「後輩たちを連れて、かっぱパーティをしたいです!」とチャラ芸人らしい、賑やかな雰囲気イベントはスタートしました。

### ・えびそば一幻監修『えびラーメン』

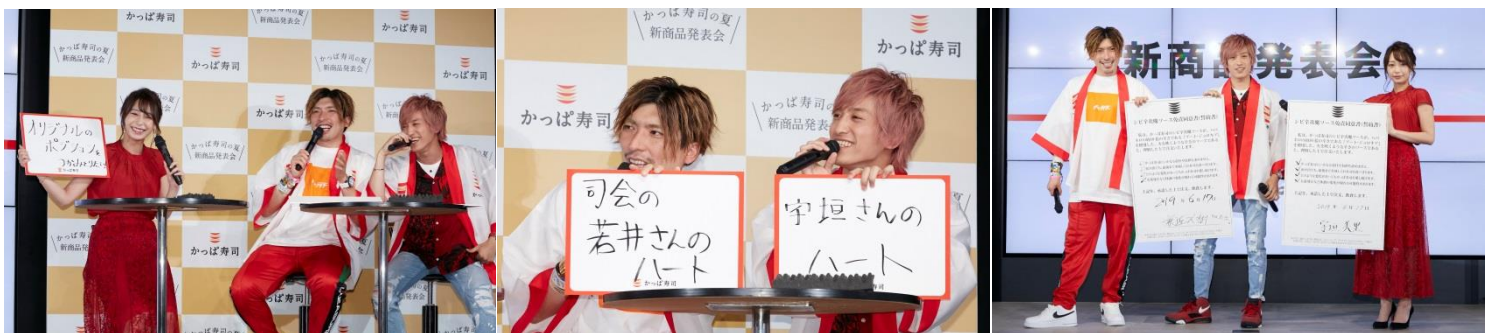
2018年6月に「本格ラーメンシリーズ」の第一弾として登場し、発売からわずか10日間で10万食をも売り上げたという人気ラーメン店「えびそば一幻」監修の『えびラーメン』の試食が行われました。女性のお客様にも人気の高い本シリーズを、昨年の販売時には食べられなかったという宇垣さんに定番の『えび味噌ラーメン』を試食いただきました。宇垣さんが勢いよく麺をすすする姿に、EXITさんも「シャッターチャンスですよ!」と掛け声をかけ、賑やかな様子で試食はスタート。「味噌と海老の良い香りがたまりません。濃厚なスープに、パリパリの海老の揚げ玉の食感が楽しいですね」とアナウンサーらしい見事な食レポに、EXITさんは「この後試食はきついですよ!」と宇垣さんの食レポを絶賛しました。そして、「一日ラーメン」をモットーとしているという、EXITの兼近さんは新味「えび塩ラーメン」を試食。一口試食するや否や、「これがかっぱ寿司で食べられるなら、ラーメン屋に行く必要ないじゃん!」と満足そうな様子でラーメンに舌鼓を打っていました。



## ・つかみ寿司

かっぱ寿司発・新たなお寿司の楽しみ方として手掴みで食べる『つかみ寿司 大とろ三段』が登場すると、大とろ・大とろたたきにさらに、ウニやイクラを載せた豪華な見た目に、会場からは思わず溜息が漏れました。まず宇垣さんがいくらの載ったつかみ寿司を一口でパクリ。口いっぱいにお寿司を頬張る宇垣さんに EXIT さんがマイクを構えて食レポを求めると、「まぐろの脂が口の中で溶けたかと思えば、今度はイクラがプチプチとはじけて…海苔もパリパリで食感も楽しいですね」とコメント。EXIT さんはウニの載ったつかみ寿司を試食。「ぜひ記者の皆さんにも食べてほしい！欲しい人プチョヘンザッ！」と兼近さんが投げかけると、りんたろー。さんが「かっぱ寿司さん、俺たちで大丈夫ですか？」とボツリ。その一言に会場は笑いに包まれました。

また『つかみ寿司』にかけて芸能界で「つかみ」取りたいことを聞かれると、宇垣さんは「オリジナルのポジションを掴みたいです、自分らしく新しい道でつかみとれたら」とフリーアナウンサーとして、決意を新たにしました。兼近さんは「宇垣さんのハートをつかみたい！」とコメントしつつも、「キャッチしたら、リリースしたい」と独特の表現。それに対し、宇垣さんが「リリースしちゃうんですか！」と突っ込む一面も見られました。りんたろー。さんは「(イベント) 司会者のハートをつかみたい！」とおどけながらも、「今年は紅白に出場したいですね」と意欲を見せました。



## ・シビ辛ソース

かっぱ寿司の挑戦として、四段階の辛さに分かれた『シビ辛ソース』の試食も。辛いものが得意ではないお客様にも挑戦しやすい『シビ辛ソース レベル1』と、ギネス級の唐辛子「ブート・ジョロキア」を使用した辛さレベル MAX の『シビ辛炎魔ソース』が運ばれると、見た目にも辛そうなソースの色に、激辛が得意でない宇垣さんは既に不安な表情。すると、りんたろー。さんも同じく「刺激に弱いんです。刺激 NG なので」と自信なさげな様子。そして『シビ辛炎魔ソース』を注文した際には、必須となる誓約書の記入を求められると、辛い物が得意だという兼近さんも思わず「これは SNS でかなり盛り上がりそう！」とコメント。その後「シビ辛炎魔ソース免責同意書 (誓約書)」に 3 名はサインしました。

まず誓約書必須、シビ辛レベル MAX の『炎魔ソース』を EXIT のお二人が試食。激辛好きだという兼近さんは、「辛いと言っても (かっぱ寿司は) ファミリー向けだし、そこまで辛くないでしょ！」と余裕の表情を見せながらも、「辛い！でも深い！まさにうま辛！」とコメントを残しました。一方であまり辛さに強くないりんたろー。さんは「まじで辛いもの食べないんですよ…刺激 NG なんです…」と不安げな表情。そして、いざ一口試食すると「うわ～辛い！これ辛すぎるでしょ！」と地団駄を踏みながら悶絶。「辛い！」「汗が止まらない！」を連呼するりんたろー。さんに会場は沸き、この日一番の盛り上がりを見せました。

そして宇垣さんはレベル 1 の辛さのソースをかけたお寿司を恐る恐る口に運びました。「最初はまるやかで美味しいと思っていたら、やっぱりどんどん辛くなりました。でもくせになる辛さで私もこれなら美味しく食べられそう」とコメントしました。

最後に宇垣さんより、「リッチな気分なときにはつかみ寿司、辛い物が食べたい気分ではシビ辛、お寿司じゃない気分でもラーメンと、どんなシーンでも楽しめるのがかっぱ寿司の魅力だと思います。ぜひかっぱ寿司の店舗に足をお運びください」と発表会を振り返りました。

りんたろー。さんは、「ベビーシッターと介護のアルバイトをしている、僕ら EXIT のように、ゆりかごから墓場まで、幅広い年齢層に楽しんでもらえるのが、かっぱ寿司の魅力だと思います！」とアピール。兼近さんは「最高に楽しい一日でした！」と笑顔であいさつし、大盛況のうちにイベントは幕を閉じました。

## 「かっぱ寿司の夏 新商品発表会」概要

- 開始日程 : 2019年6月17日(月)
- 開始時間 : 10:00開始(9:30受付開始)
- 会場 : 赤坂ベクトルスタジオ (東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F)
- 内容 : ①商品のご紹介  
②ゲストトークセッション(試食など含む)  
③フォトセッション  
④囲み取材 ⑤個別取材 ⑥メディア向け試食会(物撮り用 商品展示)
- 登壇者 : カッパ・クリエイト株式会社 戦略本部長 林浩二  
カッパ・クリエイト株式会社 マーケティング部長 牛尾好智
- ゲスト : 宇垣美里さん、EXITさん

## 【かっぱ寿司の食べホー】概要

- ・名称 : かっぱ寿司の食べホー
- ・内容 : 80種類以上を対象商品とした60分間の寿司・サイドメニュー・デザートを食べ放題。
- ・開始日程 : 2019年6月17日(月)
- ・実施時間 : ランチ11:30~14:00、ディナー 17:00~20:00 ※平日限定
- ・利用方法 : 事前にWEB・アプリでのご予約の上、ご来店下さい。(詳細は下記URLをご覧ください。)
- ・コース価格 :

レギュラーコース	男性 1,680円(+税)	女性 1,580円(+税)
(80種類以上)	小学生 780円(+税)	シニア(65歳以上) 1,280円(+税)
スペシャルコース	男性 1,980円(+税)	女性 1,880円(+税)
(100種類以上)	小学生 980円(+税)	シニア(65歳以上) 1,580円(+税)
プレミアムコース	男性 2,480円(+税)	女性 2,380円(+税)
(110種類以上)	小学生 1,240円(+税)	シニア(65歳以上) 1,980円(+税)

※一部店舗はレギュラーコースのみ。  
※小学生未満無料(保護者1名につき2名迄)  
※1名につきプラス500円(+税)で30分延長可能  
※ドリンクバー付(全8種類)(一部ドリンクバー未設置の店舗もございます。)
- ・URL : <https://www.kappasushi.jp/tabeho/>

## 【「えびそば一幻」概要

シリーズ第一弾で好評を博した北海道発の人気ラーメン店「えびそば一幻」監修のラーメンが新味の『えび塩ラーメン』を加え、登場いたします。第一弾発売当時、わずか10日間で約10万食販売を突破した「えびそば一幻」との再びコラボレーションが決定いたしました。

## 【えびそば一幻監修『えびラーメン』詳細】

- ・対象店舗 : かっぱ寿司全店
- ・価格 : 390円(+税)
- ・URL : [https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku\\_ramen.html](https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html)
- ・商品名 : えび塩ラーメン
- ・販売期間 : 2019年6月14日(金)~8月5日(月)
- ・商品名 : えび味噌ラーメン
- ・販売期間 : 2019年7月17日(水)~9月1日(日)



### 【「つかみ寿司」概要】

大とろ・大とろたたき・イクラまたはウニを重ねた豪華なネタを手掴みで食べるかっぱ寿司からの新しいお寿司の食べ方のご提案です。

### 【「つかみ寿司」詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：※現在準備中
- 商品詳細

<販売期間 8月9日（金）～>

『三段つかみ寿司 大とろとイクラ』一貫 300 円（+税）

『三段つかみ寿司 大とろとウニ』一貫 300 円（+税）



### 【「シビ辛ソース」詳細】

3段階の辛さが選べる『かけて楽しむシビ辛ソース』もご用意しました。一番辛い「炎魔ソース」にはギネス認定の唐辛子“ブート・ジョロキア”を使用しております。

### 【「シビ辛ソース」詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：※現在準備中
- 商品詳細

<販売期間 7月17日（水）～>

『シビ辛ソース レベル1』100 円（+税）

『シビ辛ソース レベル2』100 円（+税）

『シビ辛ソース レベル3』100 円（+税）

『シビ辛炎魔ソース』 300 円（+税）

