

## かっぱ寿司発！新しいお寿司の食べ方提案 つかんで食べる 豪華ネタの『三段つかみ寿司』 2019年8月9日(金)よりかっぱ寿司全店で販売開始

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8月9日(金)より、『三段つかみ寿司』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



お皿に添えてあるパリパリの海苔を、三段に積んだ豪華ネタのお寿司にかぶせて、豪快に手づかみで召し上がっていただきます。海苔を上からかぶせて食べる事で、ネタがこぼれたり崩れたりする事なく、美味しさを存分に堪能できます。また、商品が届いてからお客自身で最後の仕上げをして頂くという点でも、楽しく新しいお寿司の食べ方のご提案となります。

【開発秘話】寿司ネタの大盛りやてんこ盛りは、ネタを口いっぱい頬張って味わえる美味しさから、お客様の人気が大変高い商品です。しかし、食べる際に崩れたりこぼれてしまったりと食べ辛く、せっかくの美味しさが半減してしまうという問題がございました。

そこでその問題を解決するため、江戸前寿司の手食文化からヒントを得て『三段つかみ寿司』を開発しました。

また、今回のポイントの大とろの上の「大とろたたき」は、開発当初は大とろの脂の旨みを味わえるように細くたたいていたのですが、食感も楽しんでいただきたいとの思いから、脂の旨みを感じながらも食感を楽しめる様に当初より粗めにたたき、三段の絶妙なバランスを実現いたしました。

個々のネタの食感、味わい、そして風味の3種3様を楽しんでいただける三段のお寿司。今回は「大とろ」の上に「大とろたたき」を重ね、さらにその上に「イクラ」または「ウニ」を乗せた『三段つかみ寿司～大とろとイクラ～』と『三段つかみ寿司～大とろとウニ～』をご用意。

豪華なネタを手づかみで頬張れる楽しく美味しい自信の一品。ぜひ、かっぱ寿司の新しい食べ方提案『三段つかみ寿司』をお楽しみください。

### 【「三段つかみ寿司」詳細】

- 販売店舗 : かつば寿司全店
- 販売期間 : 2019年8月9日(金) ~ 9月1日(日)
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2019/tsukamisushi>

#### • 商品詳細



『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)

※それぞれ海苔を添えてご提供致します。