

暑さMAX 辛さMAX、暑く辛い10分間… 東京・大阪で『シビ辛 炎魔ソース』を食べまくり！ 「令和元年夏の陣！ かつぱ寿司炎魔！ 食べまくり大会」開催

コロワイドグループのかつぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社）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5日（月）かつぱ寿司練馬店、8月7日（水）かつぱ寿司豊中庄内店にて、暑さMAX 辛さMAX 「令和元年夏の陣！ かつぱ寿司炎魔！ 食べまくり大会」を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



令和になって初めての夏。暑い夏に、ピリピリと舌が痺れるような辛さが癖になる“シビ辛”が話題となっている中、かつぱ寿司の新たな提案として展開している、かつぱ寿司の『シビ辛ソース』。シビ辛ソースは、口の中が痺れるような辛さが特徴の花椒（ホアジャオ）を使用し、ピリっとした独特の刺激が癖になります。

かつぱ寿司の『シビ辛ソース』は、お寿司を食べる際に醤油やワサビの他に新たな選択肢として、ソースだけで販売し、「新感覚」「ピリピリとして辛さが癖になる」などご好評の声を頂いております。お寿司に合う、そして何より辛いのにつつい手が伸びてしまう旨さが自慢の『シビ辛ソース』をより多くの皆様に楽しんでいただきたい、という思いから、「令和元年夏の陣！ かつぱ寿司炎魔！ 食べまくり大会」を開催することとなりました。

当日は我こそは炎魔ソースに挑戦したい、という勇気ある応募者59人の中から抽選で選ばれた皆様に、三段階の辛さレベルの『シビ辛ソース』と、さらにレベルMAX火を吹く辛さの『シビ辛 炎魔ソース』をご用意。『シビ辛 炎魔ソース』をかけたまぐろのお寿司を、制限時間10分以内にかいにおいしく、沢山召し上がっていただけるかを競いました。Youtuber、かつぱ寿司ファンのお客さま、そしてチームかつぱ寿司と8月5日（月）の東京大会では22名、8月7日（水）の大阪大会では12名にご参加いただきました。

8月5日（月）東京大会レポート

本大会の開催意図について、カップ・クリエイト株式会社 マーケティング部部长 牛尾好智は、「ソース単体でのご提供はかっぱ寿司の新提案です。お客様好みに『シビ辛ソース』を自由に活用し、新しいお寿司の食べ方を追求して欲しい」としました。

ここでカップ・クリエイト株式会社 戦略本部长 林浩二がかっぱ寿司代表として本大会に出場することをサプライズ発表すると、会場は大きな盛り上がりを見せました。



今回いかにおいしく食べるか競っていただく『シビ辛 炎魔ソース』は、ギネス級の唐辛子ブート・ジョロキアを使用したパウダー入りで、注文の際にはシビ辛炎魔ソース免責同意書へのサインが必須です。免責同意書へのサインを済ませ、一同準備万端。

一組目は「食べまくろぞ！」という威勢のいい掛け声とともにスタートしました。いざ戦いが始まると、それまでの会場の雰囲気が一転。それぞれ独自の食べ方で、真剣にお寿司を食べ進めました。レベル1の『シビ辛ソース』で悶絶したりする様子も見えましたが、ピリピリとした辛さが癖になると、皆さんどんどん食べ進めていきます。感想を聞かれると「馴染のある定番のまぐろのお寿司なのに、いつもと全く違う楽しみ方ができます！まさに新感覚！お寿司のネタではなく、ソースで味を変えていくというのが楽しい」と、『シビ辛ソース』の魅力を語りました。



続いて二組目。大会への意気込みを聞かれ、「とにかく大会を楽しみます！」と大会そのものを楽しむコメントや「最低60枚は食べます」など具体的な数字の目標も。ここで、二貫同時にお寿司を食べ進める「二貫食い」をする人の姿も見られ、新たな「食べまくり大会」攻略法に一層会場は盛り上がりました。

そしてラストは、かっぱ寿司代表カップ・クリエイト株式会社 戦略本部长 林浩二が参加する三組目。意気込みを聞かれると、「シビ辛ソースの美味しさを伝えたい」とのコメント。「是非皆さんも、辛いけど癖になるシビ辛を味わってください」と参加者を激励しました。

そしてお待ちかねの結果発表。3位は51皿を食べ尽くした Dracö さん。「普段辛い物は苦手ですが、タイプの違う辛さのアプローチで美味しく、楽しく食べられました！」と感想を語りました。2位には「二貫食い」で73皿を食べつくした、らすかる新井さんが入賞しました。「夏にぴったりの旨辛で美味しかったです。またこういう大会があれば出場したい」と早くも次回大会への意気込みも。そして88皿という驚異の食べっぷりを見せ、圧倒的な強さを誇った MAX 鈴木さんが優勝という結果になりました。88皿、重さにして5キロをわずか10分間の間で平らげた MAX 鈴木さんは「一口目、口に入れた瞬間は辛さを感じましたが、徐々にピリピリとした辛さが癖になる“シビレハイ”になりました」とコメント。拍手に会場は包まれ、大盛況の中イベントは幕を閉じました。



8月7日(水) 大阪大会レポート

大盛況の中幕を閉じた東京大会から2日後。「令和元年夏の陣！ かつば寿司炎魔！ 食べまくり大会」大阪大会が、かつば寿司豊中庄内店にて開催されました。大阪大会では12名のシビ辛好きがエントリーし『シビ辛炎魔ソース』に悶絶しながらも、暑い戦いが繰り広げられました。シビ辛ソースについて、「レベル1のシビ辛ソースはナッツソース、レベル2は海鮮、レベル3はいくらと辛さのレベルだけではなく、香りや食感の違いも楽しい」「炎魔ソースは口に入れた瞬間より、後からどんどん辛さが増して癖になる」「まぐろ以外にもかけてみたい」と『シビ辛ソース』を楽しんでいただきました。

結果は唯一の東京・大阪のWエントリーをした、くぼゆかさんが3位となり、東京から大幅に記録を伸ばし22皿を完食。27皿を食べたちかちゃんさんは2位にランクイン。家族揃っての応援が大会を盛り上げました。

そして栄えある優勝は34皿を食べ尽くした Youtuber の正司優子さんでした。大会を終えて感想を聞かれると「お寿司の新しい食べ方として面白い！ただ辛いだけでなく、旨辛『シビ辛ソース』の魅力が堪能しました」と語りました。

東京・大阪と2日間にわたり開催された「令和元年夏の陣！ かつば寿司炎魔！ 食べまくり大会」は大盛況の中幕を閉じました。



【令和元年夏の陣！かっぱ寿司炎魔！食べまくり大会 開催概要】

- 日時 : 東京 8月5日(月)、大阪 8月7日(水)
- 会場 : 東京/かっぱ寿司 練馬店、大阪/かっぱ寿司 豊中庄内店
- 大会レポート: <https://youtu.be/3wAwwIM364U>
- シビ辛ソースサイト

: <https://www.kappasushi.jp/campaign/2019/shibikara/report.html>

＜かっぱ寿司の新提案：シビ辛ソースについて＞

かっぱ寿司では、令和元年夏の新提案として、好きなお寿司やサイドメニューに“ちょいかけ”して楽しむ『シビ辛ソース』を2019年7月17日(水)よりかっぱ寿司全店にて販売しております。

ソースには花椒(ホアジャオ)を使用し、痺れるようなピリっとした独特の刺激が癖になるシビ辛を実現しました。3段階の辛さレベルのソースと、さらに辛い物が得意の方へ、店舗数量限定提供の挑戦メニュー、火を吹くような辛さに悶絶すること間違いなしの炎魔ソースをご用意いたしました。ご注文の際には、「シビ辛炎魔ソース免責同意書(誓約書)」を承諾の上、ご署名いただいたお客様のみにご提供しております。

