

かっぱ寿司発 つかんで食べる“つかみ寿司”第3弾！ 『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』 2019年11月7日(木)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(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年11月7日(木)より、『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



“つかみ寿司”は、お皿に添えてあるパリパリの海苔を豪華ネタを三段に積んだお寿司にかぶせて、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ことで、ネタがこぼれたり崩れたりすることなく、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様自身で最後の仕上げをしていただくという点も、楽しく新しいお寿司の食べ方のご提案となります。

今回のつかみ寿司は、蟹の王様ともよばれる「本ずわい蟹」が主役。蟹は近年漁獲量の減少により高値となっております。また固体差が大きく、同じ種でも地域により味の差があるため、同じ規格のものを多数ご用意するのが難しい商品ですが、かっぱ寿司はお客様にお楽しみいただきたく、「本ずわい蟹」をふんだんに使用した『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』をご提供いたします。

美味しさのポイントは、「本ずわい蟹」の部位を2種類使用し、存分に旨みを楽しんでいただける点です。口にいった瞬間は、海苔のパリパリ感と本ずわい蟹のほぐし身の旨みが、その後、本ずわい蟹棒肉の濃縮された旨みとイクラのプチプチ感と甘みが、海苔・シャリと絡み合い口全体に広がります。

つかみ寿司シリーズファンの皆様にも満足いただけること間違いなし、今回もかっぱ寿司の本気が詰まったこだわりの一品に仕上がりました。ぜひ、かっぱ寿司の新しい食べ方提案『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』をお楽しみください。

【“つかみ寿司”】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“かっぱ寿司のつかみ寿司”を開発しました。



【『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』詳細】

- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売開始 : 2019年11月7日(木) ※無くなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2019/tsukamisushi>
- 商品詳細 :

『本ずわい蟹とイクラの三段つかみ寿司』一貫 300円(+税)

