

## 『熊本県産 活〆シマアジ』や新作『三段つかみ寿司』 かっぱ寿司 2月新商品メディア先行試食会開催

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・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、2020年1月29日(水)にかっぱ寿司練馬店にて、『かっぱ寿司 2月新商品 メディア先行試食会』を開催いたしました。当日は、2月5日(水)より販売される「九州を寿司で巡ろう」フェア商品およびシリーズ第五弾「三段つかみ寿司」、ごち CAFE「ごちそうモンブラン」シリーズを一足早く、先行試食いただきました。



カップ・クリエイト株式会社 商品部部長 大友英昭より、2月フェアに関してプレゼンテーションを行いました。「2019年9月に実施した北海道フェアの反響を受け、今回その地域でしか味わえない魅力というところにこだわり、食の宝庫である九州に特化したフェアを企画しました。高級魚である『熊本県産 活〆シマアジ』や、桜島溶岩石の遠赤外線効果で焼き上げた『鹿児島県産 溶岩焼きかつおたたき』などをご提供いたします。その他にも九州の名産品である博多明太子を使用した『博多 めんたい包み』や、『鹿児島県産 ぶり白子天にぎり』など観光地としても人気が高い九州の美味しさをたっぷり堪能いただける品々をご用意いたしました。」

そしてかっぱ寿司の新たな定番となった『三段つかみ寿司』シリーズは、累計65万食を突破。第五弾『三段つかみ寿司』の商品の魅力について、「300円+税の高価格帯の商品ながらも、お客様に大変ご好評いただいている本シリーズにて、かっぱ寿司初登場となる「ランプフィッシュキャビア」を使用しました。また、つかみ寿司の特徴でもある、掴んで食べる「海苔」にもこだわり、有明産令和元年初摘み海苔を使用し、風味やパリパリとした食感をお楽しみください」とかっぱ寿司渾身の一品であることをアピールしました。実際に試食した方は、「提供された瞬間から、海苔の香りがしました。ネタとの相性も抜群です。」と、こだわり抜いた『三段つかみ寿司』の魅力を実感いただきました。

そしてかっぱ寿司の本格スイーツブランドごち CAFE は、「ごちそうモンブラン」シリーズを展開いたします。第一弾は、『福岡県産 あまおう苺とマスカルポーネのモンブラン』。福岡県産のあまおうの果汁を使用し、甘酸っぱく軽やかな甘みと、初春を感じられるピンク色の色鮮やかな見た目が注目の一品です。

最後に「九州での美味しさを詰め込んだ商品が、かっぱ寿司でお召し上がりいただけます。全血制覇を目指して、是非この機会にご来店ください。」とし、試食会は大盛況の中、幕を閉じました。

## 【かっぱ寿司 2月新商品 メディア先行試食会概要】

- ・主催 : カッパ・クリエイト株式会社
- ・開催日時 : 2020年1月29日(水) 11:00~12:00
- ・会場 : かっぱ寿司 練馬店(東京都練馬区錦2-18-16)
- ・試食商品 :

### 「九州を寿司で巡ろう」フェア商品

- ・鹿児島県産溶岩焼きかつおたたき 二貫 100円(+税)
- ・九州にぎり三昧(シマアジ・たかえび・明太子) 三貫 280円(+税)
- ・博多めんたい包み 一貫 100円(+税)
- ・熊本県産活メシマアジ 二貫 280円(+税)
- ・鹿児島県産たかえび 一貫 180円(+税)
- ・九州産アジのなめろう 二貫 100円(+税)
- ・鹿児島県産ぶり白子天にぎり 二貫 100円(+税)
- ・豚角煮にぎり 二貫 280円(+税)
- ・あかもく軍艦 - 焼きあごだし使用 - 二貫 100円(+税)
- ・海老めんたい軍艦 二貫 100円(+税)
- ・豚角煮入り茶碗蒸し 280円(+税)

### 第五弾「三段つかみ寿司」※有明産 令和元年初摘み海苔使用

- ・三段つかみ寿司  
～ 大とろとうにとランプフィッシュキャビア ～ 一貫 300円(+税)
- ・三段つかみ寿司  
～ いばら蟹とうにとランプフィッシュキャビア ～ 一貫 300円(+税)

### ごちCAFE「ごちそうモンブラン」シリーズ

- ・福岡県産あまおう苺とマスカルポーネのモンブラン 300円(+税)
- ・初摘み星野村抹茶のモンブラン 300円(+税)
- ・爽やかチョコミントのモンブラン 300円(+税)

