

イタリア料理「アルポルト」の片岡護シェフ監修 『かっぱ寿司の海鮮マヨすば』

2020年10月21日(水)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロナウィン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10月21日(水)より、「アルポルト」の片岡護シェフ監修『かっぱ寿司の海鮮マヨすば』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



イタリア料理アルポルト
片岡シェフ監修「かっぱ寿司の海鮮マヨすば」
販売期間：10月21日(水)～11月29日(日)

今回監修したパスタの特徴は、エクストラバージンオリーブオイルとガーリックの旨味が効いたペロンチーニソースに、かっぱ寿司自慢の「サラダ軍艦の具」アサリを加えた、オリジナルパスタソース。
パスタもかっぱ寿司オリジナルで、まさにかっぱ寿司でしか食べられない逸品です。
ぜひ、ご賞味ください！

かっぱ寿司に
箸で食べるパスタが
新登場！

片岡シェフ監修
「かっぱ寿司の海鮮マヨすば」
¥390+税

片岡 護
イタリアで修業後、西麻布に「リストラ
ンテアルポルト」を開店。本格イタリア
料理の草分け的存在。
現在テレビ・雑誌など多方面で活躍中。

RISTORANTE
Al Porto
イタリア料理 アルポルト

*掲載画像はイメージです。要仕入れ状況などにより、販売期間が異なる場合がございます。※パスタは、「うどん」「ラーメン」と同じ釜で煮ております。

昨今、回転寿司ではお客様のニーズにお応えし、お寿司はもちろんサイドメニューの本格化、充実化が進んでおります。かっぱ寿司では、有名ラーメン店とコラボした“本格ラーメンシリーズ”が定着し、お客様から大変ご好評をいただいております。この度、ラーメンに続く本格的な“麺”商品としてイタリア料理界の重鎮片岡シェフに監修いただいた本格派パスタ『かっぱ寿司の海鮮マヨすば』を販売いたします。

コラボレーションにあたり、片岡シェフからは「かっぱ寿司とのコラボだからこそ実現できるオリジナルテイ溢れるメニューにしたい」とオーダーをいただきました。

そこで白羽の矢が立ったのが、かっぱ寿司発祥の地“長野県”において常に人気 No.1 の『サラダ軍艦』です。ボイルしたイカゲソとカニカマをマヨネーズであえたその味わいは、シンプルながらもまさに「かっぱ寿司」でしか食べられない味。そんな、かっぱ寿司の人気メニューが「ペロンチーニソース」と出会い今回の商品が誕生しました。

またコラボ第二弾商品として『オマール海老味噌カルボナーラ』(390円+税)が12月2日発売予定となっております。まろやかなカルボナーラソースの味わいに、オマール海老味噌の濃厚な旨みがクリスマスの時期にぴったりな、「ちょっと豪華な」華のある味わいとなっておりますのでこちらも楽しみに。

お寿司屋さんで箸を使って食べる本格パスタは、もちろんお寿司との相性も抜群！ぜひ、かっぱ寿司でしか食べられない新感覚の商品を、お店でお楽しみください。

【片岡 護シェフコメント】

今回監修したパスタの特徴は、エクストラバージンオリーブオイルとガーリックの旨味が効いたペペロンチーニソースに、かっぱ寿司自慢の「サラダ軍艦の具」・アサリを加えた、パスタソース。パスタもかっぱ寿司オリジナルで、まさにかっぱ寿司でしが食べられない逸品です。ぜひ、ご賞味ください！

【片岡 護シェフ プロフィール 詳細】



東京・西麻布にあるイタリア料理店「アルポルト」のオーナーシェフ。イタリア料理ブームの火付け役として、常に日本のイタリア料理界をリードしている。

「私の料理はパスタに始まりパスタに終わると思っている」とシェフは語る。少食な日本人向けに開発した「懐石風イタリアンコース」のコンセプトが多くのお客様に支持される。TV番組出演、著書も多数。

- 店舗 : 東京都港区西麻布3-24-9 上田ビルB1F
- URL : <https://www.alporto.jp/>

【イタリア料理「アルポルト」の片岡シェフ監修シリーズ 概要】

- 販売期間 : 2020年10月21日（水）～11月29日（日）※なくなり次第終了
- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- URL : https://www.kappasushi.jp/cp/kaisen_mayosupa

『かっぱ寿司の海鮮マヨすば』 390円（+税）

