

2021 年 5 月 28 日

## 回転寿司チェーン店初※、山形県産ブランド米「はえぬき」を採用 シャリ・醤油・わさび・海苔といった寿司の基本を見直し、 進化するサービスは新時代へ！

### 「かっぱ寿司 うまい！品質宣言発表会」事後レポート

2021 年 5 月 28 日(金)ベクトルスタジオにて開催

コロナ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 田邊公己）は、2021 年 5 月 28 日（金）、「かっぱ寿司 うまい！品質宣言発表会」を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



かっぱ寿司は、“回転寿司屋から寿司屋へ”の改革を掲げ、「うまい！かっぱ寿司」品質宣言をいたしました。品質宣言をするに際し、シャリのリニューアルで採用された山形県産ブランド米「はえぬき」のお披露目と、寿司屋の新時代サービスに関する発表を行いました。

そして、イベント当日の 5 月 28 日（金）より販売開始となる新商品『やま幸の天然本鮪』の実食を交えながらトークセッションを行いました。

当日はカップ・クリエイト株式会社代表取締役社長 田邊公己、常務取締役 林浩二、商品マーケティング本部長 牛尾好智、五ツ星お米マイスターの西島豊造氏、株式会社やま幸代表取締役社長 山口幸隆氏、「鮎 大地」の大地督志氏、「鮎処 つく田」の松尾雄二氏が登壇いたしました。

※自社調べ

## ■かっぱ寿司 うまい！品質宣言について

### ＜全体戦略について＞

カッパ・クリエイト株式会社 代表取締役社長 田邊より、代表挨拶と「うまい！かっぱ寿司」品質宣言についてプレゼンテーションを行いました。回転寿司業界として初めて山形県産ブランド米「はえぬき」を全面採用し、よりうまい米に対して投資するかっぱ寿司の覚悟を述べ、さらに醤油・わさび・海苔・天ぷら粉などお寿司を引き立てる基本商品のさらなる品質向上により、寿司屋の品質を目指すことを宣言いたしました。



### ＜宣言内容＞

「うまい！品質宣言」は、「かっぱ寿司ってやっぱりうまい！」とすべてのお客様に感じていただき、これまで通りのお手頃価格でありながら、これまで以上にうまい寿司を提供できるよう、シャリやネタをはじめ、もっと「うまい！」を目指して見直しを図るという宣言になります。

回転寿司業界の慣例を見直し、ブレンド米ではなく単一のブランド米を使用。シャリの全面改革に踏み切りました。各界のプロの方々と力を合わせて「うまい！」を深掘りし、「うまい！かっぱ寿司」を実現します。

### ＜寿司屋の新時代サービス＞

寿司屋の品質を目指し、作りたて、出来たての美味しさを提供するためのサービスについて、カッパ・クリエイト株式会社 常務取締役 林よりプレゼンテーションを行いました。



#### ・フルオーダー改装

かっぱ寿司では、2017 年より店舗の回転レーンをなくし、ご注文いただいたから商品をつくる“フルオーダー店舗”への改装を進めております。できたての商品をお届けする本システムで寿司屋品質を目指します。

#### ・出張回転寿司サービス

2020 年 9 月には、進化版テイクアウトとして、新サービス「出張回転寿司サービス」の提供を開始しました。お寿司だけではなく、回転レーンと寿司職人が出張し、「かっぱ寿司がお家に来る」という最高の贅沢により、お店さながらの雰囲気美味しいお寿司を楽しめるとお客様には大変ご好評をいただいております。今では個人宅はもちろん、法人様や団体の方々まで幅広くご利用いただいております。



#### ・レンタル回転レーン

ご家庭用の「レンタル回転レーン」を新サービスとして提供いたします。回転寿司の醍醐味でもある“お寿司が回り、好きなものを選ぶ楽しさ”を実現し、さらに「食卓をもっと楽しく！」をコンセプトにサービスを開始いたしました。回転レーンは一度に最大 15 皿まで乗せることができ、家庭用コンセントに接続、電源を入れるだけで簡単に設置することができます。現在5店舗のかっぱ寿司にて、レンタルが可能です。



#### ・お持ち帰りロッカー

事前に WEB やアプリからご注文いただいたテイクアウト商品を、お支払いや待ち時間なしにお受け取りができる「お持ち帰りロッカー」サービスを開始いたしました。お客様のご都合の良い時間に、非接触で美味しいお寿司を安全にお持ち帰りいただけます。今後全店舗に展開をしていく予定です。

## ■かっぱ寿司 うまい！品質宣言に関するトークセッション

カッパ・クリエイト株式会社 商品マーケティング本部長 牛尾と、五ツ星お米マイスターの西島氏、株式会社やま幸 山口氏、「鮭 大地」の大地氏、「鮭処 つく田」の松尾氏が登壇し、「かっぱ寿司 うまい！品質宣言」についてのトークセッションを行いました。



### <新シャリについて>

五ツ星お米マイスター 西島氏は、今回かっぱ寿司が採用した「はえぬき」について「はえぬきが登場したときから、寿司に合うお米だと思っていました！試食をしてみたらとても面白い味で、新しい寿司の時代が来ると確信しています。使いこなすにはバランスが必要ですが、それができればオンリーワンの寿司になる」とお墨付き。

牛尾本部長も「新しいシャリは、グラム単位で水を合わせなければいけないため、店舗オペレーションも常に改良をしています。」とこだわりを述べました。

### 【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/2021/umai2honki/>
- 商品詳細：『本気シャリ』3貫110円（税込）※価格は店内税込価格
- 販売開始：2021年5月28日（金）





### <やま幸の鮪について>

イベント当日の 5 月 28 日（金）より販売開始となる新商品『やま幸の天然本鮪』について、株式会社やま幸 山口氏にご登壇いただき、トークセッションを行いました。

山口氏は「このたびは、かっぱ寿司の新シャリを食べてから鮪を見極めることで、かっぱ寿司で一番美味しく食べられる鮪を特別に目利きいたしました。」とコメントいたしました。

さらに、「私は自身のことを鮪のコーディネーターと思っております。かっぱ寿司の新シャリには、この鮪が一番合うと自信を持っています。」とコメントしました。

#### 【商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・商品詳細：『やま幸の天然本鮪』一貫 330 円（税込）  
※価格は店内税込価格
- ・販売開始：2021 年 5 月 28 日（金）～  
※なくなり次第終了



### <寿司のプロフェッショナルによる太鼓判>

株式会社やま幸 山口氏がかっぱ寿司の新シャリに合うと目利きした、アイルランド産の天然本鮪『やま幸の天然本鮪』を試食いただきました。「鮪 大地」の大地氏は「シャリも軽くて鮪との相性もバッチリです。」と絶賛し、松尾氏は「これがお店で 330 円で食べられるなんて！これでは太刀打ちできない。」と苦笑い。

山口氏は「アイルランド産ならではの脂が甘いところがはえぬきのシャリとよく合っていると思います。この鮪を提案してよかったです。」と高評価で、西島氏も「試作段階よりもうまい！味も食感もバランスがいい。これならば小さいお子さんでも食べられる。シャリ、ネタ、それぞれの美味しさがわかります。ぜひ皆さんに食べていただき、寿司の新時代到来を体感してほしい」とコメント。寿司のプロフェッショナルからの太鼓判をいただきました。

最後に牛尾本部長から、「これからもかっぱ寿司のさらなる進化にご期待ください。」とさらなる成長に意気込みを見せ、発表会は大盛況のうちに幕を閉じました。

#### 「かっぱ寿司うまい！品質宣言発表会」開催概要

■開始日程：2021 年 5 月 28 日（金）

■実施時間：11：00～12：00

■会場：赤坂ベクトルスタジオ（東京都港区赤坂 4-15-1 赤坂ガーデンシティ 18F）

■内容：新シャリの説明および新商品お披露目、フォトセッション、個別取材、新商品試食提供、物撮り用 商品展示。

■登壇者：

カッパ・クリエイト株式会社 代表取締役社長 田邊公己

カッパ・クリエイト株式会社 常務取締役 林浩二

カッパ・クリエイト株式会社 商品マーケティング本部長 牛尾好智

五ツ星お米マイスター 西島豊造氏

やま幸グループ株式会社 代表取締役 山口幸隆氏

鮪 大地 大地督志様/鮪処 つく田 松尾雄二氏

## 【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
  - 手洗い消毒：全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
  - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
  - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
  - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。  
詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。