

# かっぱ寿司は“寿司屋品質”を追い求めネタも仕込みもこだわります “うまい！”天然魚を食べて日本を元気に！ 丁寧な仕事が光る最高の「九州産鯖」をご提供 2022年3月23日(水)より、かっぱ寿司全店にて

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)は、2022年3月23日(水)より、玄天の天然魚『九州産鯖』『九州産炙り鯖』を販売いたします。

うまい! かっぱ寿司

九州から最高の  
国産天然魚を！

うまい!天然魚を食べて日本を元気に!  
完全数量限定  
無くなり次第  
売切御免!

本者にうまい!天然魚を探し  
ひとつの武進いがありました。  
九州「玄天」×「かっぱ寿司」  
本者にうまい!  
「夕にこだわり」「加工を極め」  
最高の状態をお客様へ、  
今回の共食いは、「最高」で  
「いままではない、うまい」があった  
これぞ天然のうまい!  
ぜひ、「ご賞味ください」

株式会社玄天

玄天は福岡県に本社を置く水産加工会社。  
最高レベルの加工で、福岡県産の鮮魚だけ  
ではなく、産地・天分・鮮度などで選ばれた  
天然魚、鮮魚を最高の状態で加工している。  
天然魚の鮮度を保つため、その産地は  
業界でも数選しべる。  
かっぱ寿司では玄天と手を組み、最高の  
天然魚を提供する。

九州産鯖 300円  
九州産炙り鯖 (税込330円)

かっぱ寿司は“回転寿司屋から寿司屋品質へ”の改革を掲げ、サービスそして商品共に日々“うまい!かっぱ寿司”を目指し進化を続けています。中でも品質の進化の一環とし「国産天然魚」のご提供機会を増やし、そのおいしさをお客様へ伝えてまいりたいと考えております。

世界の漁獲量のうち約54%が天然の魚です。天然魚は自然の海で存分に泳ぎ回り、ミネラル豊富な餌を取り込むことで旨みや甘みが強くなると言われております。大切に育てられた養殖の魚とはまた違うその味わいを、かっぱ寿司でお気軽にお楽しみいただくと共に、この活動を通して日本の漁業の発展の一端を担ってまいりたいと思っております。

かっぱ寿司ではこれまでにも国産天然魚の商品をご提供してまいりましたが、天然の商品を全店に常に同じ品質で提供するという点において決して簡単にはいかない問題もございました。しかし今回、天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」と出会い今までにない“うまい!”天然の九州産鯖のご提供が叶う事となりました。

## 『最高級の水産加工で九州産の“うまい！”を全国に届けるプロフェッショナル集団』株式会社 玄天とは

玄界灘や日本海、東シナ海など複数の海に囲まれた恵まれた環境に加え、アジア諸国との海外交流の窓口として発展してきた日本有数の好漁場、九州。その九州・福岡で、地元有力仲卸と連携し直送ルートにてより良い安定した国産魚の仕入れを行ってきたのが今回タッグを組んだ「株式会社 玄天」です。

鮮度を保つため丁寧な手作業での加工にこだわり、多いときには1日に1人当たり200kgもの魚を加工するプロフェッショナル集団です。更に、HACCPによる衛生管理や瞬時に冷凍する3D Freezerなど、設備環境においても安全で高品質なものを完備。熟練の職人技と万全な設備環境により、国産天然魚のうまさそのままに全国のお客様へお届けしています。



このたび、玄天とかがっば寿司がタッグを組み、世界でも有数の漁場に数えられる玄界灘のある九州で獲れた本場に“うまい！”この時期脂がのっている「九州産鯖」をご提供いたします。更に素材の味を最大限に引き出せるよう、毎日店舗で皮引き・切り付け・飾り包丁の仕込みを丁寧に手作業で施しご提供いたします。

天然魚ならではの自然由来の味をそのままお楽しみ頂ける、シンプルながらも深い味わいの「握り」と「炙り」の2商品をご用意いたしました。是非この機会に九州産“うまい！”鯖をかがっば寿司でお楽しみください。

### 【玄天の天然魚 商品詳細】

- ・販売期間：2022年3月23日（水）～3月31日（木）※なくなり次第終了
- ・販売店舗：かがっば寿司全店

・URL：[https://www.kappasushi.jp/cp/2022/umai\\_project](https://www.kappasushi.jp/cp/2022/umai_project)

・商品詳細：※価格は店内税込価格

『九州産鯖』二貫 330円（税込）

『九州産炙り鯖』二貫 330円（税込）



※商品写真はすべてイメージです。

## 「かがっば寿司」×「株式会社 玄天」 今回のタッグにかける想い

### 1. かがっば寿司の想い 「日本の漁業を守りたい」～“国産天然魚”を厳選してお届け～

“うまい！”お寿司をお届けするかがっば寿司が、今後も変わらない味をお客様へお届けしていくために、どんな事ができるか模索してきました。日本の漁業をより発展させる為にもかがっば寿司は国産の天然魚にこだわります。今回最高級の産地・技術を持つ玄天さんと共に、多くのお客様に“国産天然魚”の味わいを楽しんで頂きたいと思っています。

### 2. 玄天の想い 「日本を丸ごと味わう！」～天然魚ならではの味わいを全国に～

昨今、魚離れが進んでいるといわれている中で、玄天は「九州産の美味しい魚」を提供してきました。今回のかがっば寿司さんとのコラボでも、玄天ならではの技術で普段と変わらぬ美味しい国産天然魚をお客様に提供し、少しでも「国産天然魚」の良さを知っていただきたいと思っております。

### 【「かがっば寿司」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
- 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※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、かがっば寿司ホームページにてご確認ください。