

京都屈指の日本料理店と評される「祇園 さゝ木」監修 かっぱ寿司、第5弾「名店レシピ」4商品を販売

2023年7月5日(水)～8月6日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロナ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、2023年7月5日(水)～8月6日(日)の期間、京都の名店「祇園 さゝ木」監修「名店レシピ」4商品を販売いたします。



かっぱ寿司では2021年7月より、寿司の名店とされる鮓職人などに監修いただいたかっぱ寿司専用のレシピ、その名も「名店レシピ」を展開しております。一流の技、知見に基づく発想豊かなオリジナル寿司が食べられることで多くのお客様よりご支持いただいております。

今回は、京都 祇園に店を構え、京都で最も予約がとれない店と言われている日本料理店「祇園 さゝ木」の大将 佐々木浩氏に監修いただきました。こだわりの食材でつくり出すメニューのオリジナリティが人気の佐々木氏ならではの「こだわり」「思い」が詰まった、かっぱ寿司オリジナルの全4商品をご用意いたしました。

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、皆さまにお楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【祇園 さゝ木監修「名店レシピ」4商品 概要】

- 販売期間：2023年7月5日(水)～8月6日(日) 予定
 - 販売店舗：かっぱ寿司全店
 - URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/meiten-recipe5>
- ※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。
※横浜西口エキニア店、道頓堀戒橋店は価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。



『赤えびの
“よっぱらい海老” 風にぎり
フライドガーリックのせ』
一貫 275円(税込)

※店内で紹興酒を使用した漬けだれに「赤えび」を漬けています。



『赤えびの
“よっぱらい海老” 風にぎり
とびこのせ』
一貫 275円(税込)

※店内で紹興酒を使用した漬けだれに「赤えび」を漬けています。



『特製漬けサーモンの
にぎり
いくらマヨ仕立て』
二貫 275円(税込)



『特製漬けサーモンと
いくら京風サラダ巻』
一本 363円(税込)

【祇園 さゝ木監修「名店レシピ」商品詳細】

『赤えびの“よっぱらい海老”*風にぎりフライドガーリックのせ』一貫 275 円（税込）

店内で紹興酒を使用した漬けだれに【赤えび】を漬けています。



かっぱ寿司の様々な寿司ネタの中から、大将に「これはいいね！」とお墨付きをいただいた「赤えび」を使用した創作寿司です。

特製紹興酒だれに漬けた「赤えび」の旨みと「オニオンライス」のシャキシャキした食感、「フライドガーリック」の香ばしさが絶妙に合う一品です。

*生きた海老に紹興酒を吸わせて酔っ払わせてつくる中華料理

『赤えびの“よっぱらい海老” 風にぎりとびこのせ』一貫 275 円（税込）

店内で紹興酒を使用した漬けだれに【赤えび】を漬けています。



特製紹興酒だれに漬けた「赤えび」のkokとまろやかな味わいやしっとりした食感を、「とびこ」のプチプチした食感が引き立てます。

『特製漬けサーモンのにぎり いくらマヨ仕立て』二貫 275 円（税込）



かっぱ寿司の定番人気ネタの「サーモン」を、大将 佐々木氏こだわりの「漬け地」を具現化した「特製漬けだれ」で漬けにしました。「いくら」の食感と旨み、本商品専用のマヨネーズのまろやかな味わいが加わった、モダンなにぎり寿司です。

『特製漬けサーモンといくらの京風サラダ巻』一本 363 円（税込）



京都三大漬物のひとつ「しば漬け」をフレッシュ野菜とともに巻き込んだ京風サラダ巻きです。

店内仕込の「特製漬けサーモン」や「しば漬け」、きゅうり、レタスを具材とし、食感や旨みが楽しめ、彩り華やかな「いくら」をトッピングしました。

「祇園 さゝ木」とは

京都 祇園に店を構え「京都で最も予約が取れない店」として連日満席が続く日本料理の名店。「楽しくおいしい」を追求する大将 佐々木浩氏の創作意欲溢れる献立かつ、10メートルの1枚板のカウンターから繰り出されるダイナミックな料理スタイルは、店全体がまさに佐々木氏の“舞台”であり、食べに来た方々を魅了している。

現在の京都や東京の高級店で一般的なスタイルとなった一斉スタート、同一メニューという提供スタイルを始めた先駆者でもあり、和食を超えて、あらゆるジャンルのシェフからリスペクトされる日本食文化の発展を牽引するリーダーである。



【「祇園 さゝ木」佐々木浩氏より商品について】

京都の和食の伝統技とこだわり抜いた「漬け」の味をかっぱ寿司の定番人気ネタに合わせた商品です。回転寿司に来られる幅広いお客様に一人でも多く味わっていただきたい。そんな思いで開発しました。祇園さゝ木の味をとくにご賞味ください。



リリース内画像素材：<https://vectoringroup.box.com/s/8uh3ey5n8j0abwnprmqdfdhz9nvng8os>

 **カッパクレイブグループ**

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160(受付:土日祝を除く 9時~18時)

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>