

予約困難な大阪・京橋の名店「鮓 きずな」監修が再び実現 かつぱ寿司、名店鮓職人等による監修「名店レシピ」第6弾を開催 2023年11月16日(木)～12月24日(日)、かつぱ寿司全店にて

コロナグループのかつぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2023年11月16日（木）～12月24日（日）の期間、大阪・京橋の名店「鮓 きずな」監修「名店レシピ」4商品を販売いたします。



名店レシピ

鮓 きずな

監修 近藤剛史

大阪 京橋にある「鮓 きずな」。大阪だけでなく、東京や福岡など各地から、きずなの寿司を求めてくる。大阪で最も予約が困難なお店と知られている鮓も「うまい」と思わずに食べたい。今この名店レシピは、そんな近藤大将が考案した全4品でご提供いたします。ぜひ、4品すべてご賞味ください。

かほす果汁使用 切店付内

本鯖上赤身の漬け 270円
～キノコと長子の創作寿司～ 一貫 (税込 297円)

かほす果汁使用 切店付内

サーモンの漬け 270円
～キノコと長子の創作寿司～ 二貫 (税込 297円)

謹製

押し寿司食べ比べ※1 330円
～とろろ鮓・生えび御飯ソース～ 二貫 (税込 363円)

挽きたて山椒の香り 仕店付内

炙りうなぎと椎茸の生姜鮓かけ茶碗蒸し 330円
(税込 363円)
※鮓にはのりを使用しています。

※一部店舗では価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。
※詳しくはこちら▶▶▶

かつぱ寿司 販売期間:2023年11/16(木)～12/24日(日) 予定

かつぱ寿司では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つ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。

第6弾となる今回は、大阪・京橋に店を構え、全国各地からファンが訪れ予約困難と言われる人気店「鮓 きずな」の店主 近藤剛史氏に監修いただきました。2022年6月に続き、2回目の監修となる今回も、近藤大将の「知恵」と「技」が光る、かつぱ寿司オリジナルの創作寿司2品と押し寿司、茶碗蒸しの計4商品をご提供いたします。

かつぱ寿司では、今日もますます「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。

【「鮓 きずな」監修「名店レシピ」4商品 概要】

- ・販売期間：2023年11月16日（木）～12月24日（日）予定
 - ・販売店舗：かつぱ寿司全店（久居店は11月17日（金）より）
 - ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/meiten-recipe6>
- ※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。

リリース内画像素材：<https://vectoringroup.box.com/s/whws43qauqvstmcuztykxg4zq5uysa>

【鮓 きずな監修「名店レシピ」4 商品詳細】

※掲載写真はイメージです。

『本鮪上赤身の漬け〜キノコと長芋の創作寿司〜』一貫 297 円（税込）

かぼす果汁使用



切店付内

甘みと酸味のバランスが良い漬けダレで“漬け”にした大切り本鮪上赤身に、かぼす果汁と、刻んだ4種のキノコ（まいたけ・エリンギ・ぶなしめじ・ひらたけ）を和え、刻んだ国産長芋をのせました。本鮪上赤身の旨みと爽やかなかぼすが香るキノコの歯触りや味わい、長芋のとろりとした食感が相まった美味しさです。

『サーモンの漬け〜キノコと長芋の創作寿司〜』二貫 297 円（税込）

かぼす果汁使用



切店付内

ほんのり上品な脂のりと旨みあるサーモンを“漬け”にすることで、さらに旨みを引き出しました。芳醇なかぼすと4種のキノコの風味、刻んだ国産長芋の食感など、様々な素材の美味しさがひとつになった一品です。

『押し寿司食べ比べ〜とろみ鯖・生えび卵黄ソース〜』二貫 363 円（税込）

謹製



ソイソース使用

「彩りの良い2種類の押し寿司を、かっぱ寿司の一皿で食べられる商品にしたい」という近藤大将の思いから、脂がのったとろみ鯖の押し寿司と、プリッと食感が魅力の赤えびの押し寿司の2種を一皿にしました。具材に加え、かくし味に天かすが入ったシャリにもこだわった一品です。

関西の伝統的な寿司である「押し寿司」を、普段「押し寿司」になじみのない地域の方にも、その美味しさを知っていただける商品です。

『炙りうなぎと椎茸の生姜餡かけ茶碗蒸し』363 円（税込）

挽きたて山椒の香り



は店付内

※具材に【えび】を使用しています。

つるんとした滑らかな舌触りと出汁の効いた味わいの茶碗蒸しに、バーナーで炙ったうなぎと、かつお出汁の効いた餡で合わせた干し椎茸を盛り付け、おろし生姜を添えました。山椒の実を挽き、かけて仕上げることで山椒の爽やかな香りがたち、体も心も温まる上品な味わいの逸品です。

■「鮓 きずな」とは

大阪・京橋に店を構える有名店。その人気ぶりは大阪で最も予約が困難なお店と言われているほど。12席のカウンターには大阪だけではなく、全国各地からお客様が訪れています。



便利でお得なかっぱ寿司アプリ！

おかげさまでかっぱ寿司アプリは600万ダウンロード突破！（2023年9月現在）会員登録（無料）を行っていただくと、かっぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

1. 事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
2. お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
3. お得なクーポンを不定期で配信
4. 新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット



<一般のお客様のお問合せ先>

コロワイドグループ

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/>