

各地の漁業協同組合と取り組む新プロジェクト「地産店消」が始動！ かつば寿司「2019 春の商品戦略発表会」事後レポート

■とやま市漁協と取り組んだ『富山湾産 白えび』へのこだわりを語る
 ■本格ラーメンシリーズ第五弾やハワイアン商品など新商品をお披露目

2019年3月6日(水) @ベクトルラウンジ

コロワイドグループのかつば寿司(カップパ・クリエイティブ株式会社) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治は、2019年3月6日(水)に、新たなプロジェクトとサイドメニューの新商品をお披露目する、かつば寿司「2019 春の商品戦略発表会」を開催いたしました。本レポートではその様子をご報告いたします。



かつば寿司では、産地、商品を厳選し、希少価値の高い国産商品を世の中に広げる新たな取り組み「地産店消」を各地の漁業協同組合と開始いたします。その第一弾商品として『富山湾産 白えび』を期間限定で発売いたします。

サイドメニューにおいても新たなメニューをご用意。大人気の本格ラーメンシリーズからは第五弾『コウマ鬼煮干ラーメン～長尾中華そばスープ監修～』を3月13日(水)から発売します。さらに、ハワイ州観光局公認商品である『ガーリックシュリンプ』『ホット&スパイスガーリックシュリンプ』『ハワイアンパンケーキ～ココナッツバナナクリーム～』『ハワイアンパンケーキ～ドラゴンフルーツ&ベリー～』の発売も決定いたしました。

これらの発売を記念した本イベントでは、新商品戦略やかつば寿司の今後の展望について語りました。

かつば寿司「2019 春の商品戦略発表会」概要

- 開催日程：2019年3月6日(水)
- 会場：ベクトルラウンジ(東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ 18F)
- 内容：①春の商品戦略説明 ②新商品ご紹介 ③フォトセッション ④試食会
- 登壇者：
 - カップパ・クリエイティブ株式会社 代表取締役専務 澄川浩太
 - とやま市漁業協同組合 代表理事 網谷繁彦氏
 - 有限会社 水文 取締役社長 水上剛氏
 - 長尾中華そば 長尾大氏
 - ハワイ州観光局 PR&Marketing マネージャー 宮本紗絵氏

■当日の様子

＜主催挨拶&新プロジェクトプレゼン時＞

冒頭、カップ・クリエイト株式会社 代表取締役専務 澄川浩太より、ご挨拶と新プロジェクトの説明を行いました。まず、各地の名産品をかつば寿司のお店でお召上がりいただく「地産店消」プロジェクトをスタートすると宣言。これまでもかつば寿司では各地の生産者の協力のもと、よりすぐりの新鮮なネタを提供してきたが、その取り組みを知っていただく機会が少なかったことを課題としていました。そこで、新たなプロジェクトの発足により認知拡大を目指していくと話しました。「地産店消」プロジェクトでは、各地の漁業協同組合をはじめとする生産者と密接に取り組み、こだわりの素材や加工プロセスを経て、寿司ネタの品質向上とラインナップ強化を進めていくと言及。記念すべき第一弾ではとやま市漁業協同組合と取り組み、『富山湾産 白えび』を提供することを発表しました。

＜網谷繁彦氏、水上剛氏登壇時＞

本プロジェクト第一弾商品『富山湾産 白えび』の生産者である、とやま市漁業協同組合 代表理事 網谷繁彦氏、有限会社 水文 取締役社長 水上剛氏がご登壇の上、商品の魅力やプロジェクト参加の裏側についてお話をいただきました。まず、網谷氏が“富山の宝石”とも言われる白えびは、冷たくてきれいな日本海固有の深層水の中で育まれたため、とろっとした食感と濃厚な甘みが特徴的だと美味しさをアピール。いわゆる「足が早い」食材のため、これまで地域限定でしか食べられなかったが、かつば寿司が全国の店舗でその美味しさを広めてくれるため、ぜひいいものを提供したいと意気込みを語りました。

水谷氏はかつば寿司全店で提供にあたり、安定した数量確保が課題であったと振り返りました。富山湾の一部地域でしか獲れないため、半年以上かけて慎重に取り組んだ大きなチャレンジでしたが、漁師の皆様の応援を受けて提供が実現したと語りました。

初めて『富山湾産 白えび』を販売した際は瞬く間に売れてしまい、良いものはお客様にご支持いただけることを痛感したと語った澄川。生産者にご協力いただきながら 1 ヶ月販売するので、より多くの方にこの味を召し上がっていただきたいと期待を込めました。第二弾以降では、津居山漁港、柴山漁港、浜坂漁港と取り組む『天然 兵庫県産はたらいか沖漬け』や、静岡の焼津漁港と取り組む『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』を提供予定だと今後のラインナップを明かしました。

＜本格ラーメンシリーズ第五弾『コクうま鬼煮干ラーメン～長尾中華そばスープ監修～』紹介時＞

「有名店のお店の味を身近なかつば寿司で」をコンセプトに、味にこだわったメニューを提供する、大人気の「本格ラーメンシリーズ」からは待望の第五弾商品が登場。青森発の煮干しラーメン店「長尾中華そば」がスープを監修した『コクうま鬼煮干ラーメン～長尾中華そばスープ監修～』が3月13日（水）より全国販売されることを発表しました。プレゼンテーション時には長尾中華そばの長尾大氏にもご登壇いただき、メニューへのこだわりや味のポイントを解説しました。

はじめに澄川が「本格ラーメンシリーズ」は提供開始から販売食数が250万食に達し、大変好調であることについて言及。第五弾の新品を考える際、「煮干しラーメン」がキーワードとなったため、煮干しラーメンブームの火付け役である青森の名店「長尾中華そば」に注目しました。実際に店舗を訪れ、繁盛している様子を見て、これはかつば寿司のお客様にも喜んでいただけると確信したことから、コラボレーションに至りました。長尾氏は明治時代から親しまれている津軽ラーメンを全国で楽しんでもらうチャンスだと思い、オファーを引き受けたと当時のことを語りました。

長尾氏はスープを作るにあたり、苦戦したのは“出汁感”だったと開発時を振り返りました。青森らしさ、長尾中華そばらしさ、かつば寿司らしさのバランスが取れた出汁感を目指して試行錯誤を繰り返し、2 ヶ月以上をかけて完成したと振り返りました。

長尾氏が監修した煮干しラーメンは想像を超えるパンチと旨味を兼ね備えているため、店舗一同力を合わせて販売し、より多くの方にお楽しみいただきたいと意気込みました。

<ハワイ州観光局公認商品紹介時>

新たな取り組みとして、ハワイ州観光局公認の商品を5月以降に発売することを発表。同時展開されるキャンペーンについても説明を行いました。また、ハワイ州観光局 PR&Marketing マネージャー 宮本紗絵氏にもご登壇の上、商品のこだわりポイントなどについて説明いただきました。澄川はこれまで有名店やシェフとのコラボレーションを行ってきたが、今回は目線を変え、日本人の好きな「ハワイ」に着目したと説明。そこで、ハワイ州観光局の力を借り、本場ハワイの味を感じられる商品を作ったと説明しました。

宮本氏はこれまでハワイ州観光局として、他業界との公認商品は販売してきたが、寿司店との取り組みは初だと言及。どのような商品ができるのか楽しみにしていたが、本場ハワイの味を超えるのでは？と思うほどの美味しさとなっており、日本全国で多くの方に味わっていただくのが大変楽しみだと期待を語りました。特にガーリックシュリンプは寿司との相性が非常に良く、どんどん食べ進めたいと話しました。

ハワイの自然、文化、グルメにまつわる数字をもとに、まだ知られていないハワイを発見していただく現在実施中のプロモーション「発見ハワイ」に関しては、4つのハワイ商品を全国の328店舗でハワイの魅力を発見してほしいと語りました。また、今後はプレゼントキャンペーンなども予定しており、10連休もあるので、今後一緒に盛り上げていきたいと展開を語りました。

<今後の展望プレゼン時>

澄川は生産者と共に取り組む新プロジェクトにより、今後より良いメニューを商品ライナップの中に充実させていきたいと語りました。生産者の顔をお客様に知っていただけ、産地とお客様がつながるような取り組みとして役立てていきたいとプロジェクトの意義についても説明しました。

本格ラーメンシリーズに関しては、大変ご好評をいただいているため、今後も今まで以上にお客様にご興味や驚きを感じていただけるものを提供していきたいと展望を語りました。

また、回転寿司は幅広いお客様にご利用いただいている業態のため、「かっぱ寿司が新しく面白い取り組みをやっている！」と感じていただけるよう、これからも新しい取り組みを続けていきたいと意気込みました。



【「地産店消」プロジェクト概要】

「地産店消」プロジェクトは、産地や商品を厳選し、希少価値の高い国産商品を世の中に広げる取り組みです。各地の漁業協同組合とともに継続的に取り組むプロジェクトで、第一弾ではとやま市漁業協同組合との連携により、コクのある上品な旨味の『富山湾産 白えび』を全店舗にて提供します。今後も兵庫県や静岡県との漁協とも連携し、その土地ならではの新鮮なネタを全国にお届けします。

- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- 販売商品

<第一弾>

- 商品名：『富山湾産 白えび』一貫 280 円（＋税）
富山湾をはじめ、限定された場所でしか獲れない“富山の宝石”とも呼ばれる白えび。
「藍瓶（あいがめ）」と呼ばれる海底谷で育つ小さな白い体には、コクのある上品な旨みがギュッと詰まっています。
- 販売時期：～3月26日（火）※なくなり次第終了
- U R L：<http://www.kappasushi.jp/cp/2019/shiroebi>
- 紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=VwkbJ523d7c&feature=youtu.be>

<第二弾>

- 商品名：『天然 兵庫県産ほたるいか沖漬け』一貫 100 円（＋税）
- 販売開始：4月10日（水）予定

<第三弾>

- 商品名：『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』二貫 100 円（＋税）
- 販売開始：5月15日（水）予定

【本格ラーメンシリーズ概要】

「本格ラーメンシリーズ」では「人気店のお店の味を身近なかっぱ寿司で」をコンセプトに、有名店とコラボレーションした、こだわりたっぷりの商品を提供しています。第一弾から第四弾までで累計消費数は 250 万食を突破するなど、かっぱ寿司の大人気シリーズとなりました。

<『コクうま鬼煮干ラーメン～長尾中華そばスープ監修～』商品詳細>

- 開催期間：3月13日（水）からなくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：
https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html#oniniboshi



<長尾中華そば 長尾大氏 概要>

10年間の中国料理界での下積みを経て、2004年に「長尾中華そば」をオープン。昔から津軽地方で親しまれていた、あっさり味の煮干しラーメンを独自に改良したスープは、全国に多くのファンを持つ。煮干しラーメンブームの火付け役。