

# かっぱ寿司

## 10月1日より新生かっぱ寿司スタート

### 10月の特ネタは「全国お祭り寿司」、旬ネタは「えび&かに」

<https://www.kappasushi.jp/>

かっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 四方田豊)は、今年創業から39期を迎えます。長野で創業以来、かっぱ寿司は回転寿司の先駆けとして、様々なアイデアで現在の回転寿司の常識そのものを作ってまいりました。この度、「かっぱ寿司」は回転寿司をもっと楽しい場所にするために生まれ変わります。新生かっぱ寿司として商品カテゴリーも新たに設定。月毎に「特ネタ」「旬ネタ」として今まで以上に楽しめるメニューをお届けします。

#### 【特ネタ】

アイデアと遊びゴコロあふれる、創作寿司。  
それが「特ネタ」。回転寿司ならではの自由な発想で、  
かっぱ寿司がこれまでにない特別な「ネタ」に仕上げます。



今月の「特ネタ」:「全国お祭り寿司」

対象日:2016年10月1日~10月31日

新生かっぱ寿司の「特ネタ」第一弾は「全国お祭り寿司」からスタート。

新生かっぱ寿司のオープニングにふさわしく日本の「お祭り」をモチーフに味はもちろん、見た目も圧巻なお祭り寿司の数々をご用意しました。

#### ①さっぽろ雪まつり寿司 380円(税抜き)

さっぽろ雪まつりの雪のステージと雪像をイメージ。  
白の食材にこだわった一品です。

#### ②青森ねぶた祭寿司 280円(税抜き)

青森ねぶた祭りの大きい山車を表現。  
上からいくらをおかけしたキラキラした色とりどりのお寿司です。  
テーブルではスタッフがいくらをおかけします。

#### ③仙台七夕まつり寿司 280円(税抜き)

仙台七夕まつりのカラフルな笹飾りをイメージ。  
吹流しを意識して通常のネタよりも細長いネタのお寿司です。

#### ④長野御柱祭寿司 380円(税抜き)

長野御柱祭りの御柱そのものを表現。  
神聖かつ荒々しさとともに御柱のパワーを感じられる一品です。

#### ⑤愛知はだか祭寿司 280円(税抜き)

はだか祭りに参加している人々が神男にさわろうと下帯姿で群がっている様を表現。秘めた男の力強さをシャリに混ぜ込んでいます。



11月には第2弾を予定しています。ご期待ください。

## 【旬ネタ】

その時々旨さを味わえる“時の素材”。それが「旬ネタ」。回転寿司で旬を感じられる贅沢。かっぱ寿司ならではの旬な「ネタ」をご堪能ください。



今月の「旬ネタ」:えび&かに

対象日:2016年9月30日~10月31日

行楽の秋にぴったりな「えび」や「かに」を中心に旬のネタをご用意いたしました。中でも!10月16日までの限定商品「生本ずわい蟹」は一番の目玉商品。近年値段の高騰から見ることの少なくなった新鮮な本ずわい蟹。透き通るような色合いと生ならではのとろけるような食感の身を新鮮な状態でお楽しみください。また、新鮮な状態でメタ頭肉付きの特大海老「活メ特大えび」は肉厚でプリプリとした食感をお楽しみいただけます。その他にも、食欲の秋にぴったりな商品をご用意しております。

### ■新生かっぱ寿司メッセージ

かっぱ寿司は「おいしいネタ、はなしのネタ。」をテーマに、回転寿司をもっと楽しい場所にするために生まれ変わります。一皿100円、サラダ軍艦、タッチパネル、特急レーン。私たちがつくってきたのは、今の回転寿司の常識そのものでした。その常識を、もっと新しくしていきます。お寿司ほど、自由な食べ物はないと思うのです。すべての素材がネタになり、調理方法も星の数のほどあります。ネタとシャリというシンプルな組み合わせに、無限の可能性が広がっている。だから、私たちは、ネタで勝負します。常識にとらわれない、驚きにあふれたネタ。新鮮なのは当たり前、思わず誰かに話したくなるような、遊びゴコロ満載のネタ。訪れる度に、新しい楽しさを味わえる、そんな回転寿司屋になりたいのです。私たちに、つくりたいネタが、たくさんあります。回転寿司を、いちばんワクワクする場所にします。今日も、かっぱ寿司でしか会えないネタがお待ちしています。

### ■ロゴも新しく

新しいロゴは「おいしいネタ。はなしのネタ。」というコンセプトをそのままデザイン。お客様のいっぱいの笑顔と皿が積み上がって出来る皿のタワーをモチーフにたくさん召し上がって頂ける事の楽しさ・安心感を二色のお皿が何枚も重なる事で表現。赤いお皿は一番人気のまぐろをイメージしネタの鮮度が高い事、金色のお皿は、たとえ一皿100円のお皿でもそこに掛ける私たちの想いや志は金の価値がある事を表しています。



## ■リブランディング リモデル店

三鷹店が10月1日リニューアル OPEN。

かっぱ寿司のリブランディングの象徴店舗であり基準店舗。いろんな施策を実施、お客様の声をお聞きし検証をしていく店舗です。店舗デザインに限らず、ユニフォームなどのツールもロゴ同様にかっぱ寿司の美味しさ、楽しさなど、笑顔がたくさん溢れるよう、お寿司本来が持っている彩りで表現しています。



### 《ファサード》

皿タワー提灯と、ブランドビジュアルが配置された暖簾により、新しいかっぱ寿司を強く印象付けます。これらを店頭を設置する事で、前面道路に向けて新たな店舗の姿を訴求します。

### 《客席》

靴を脱ぎ、畳張りの座席でゆったりと食事を楽しんで頂ける客席です。

座る場所が規定されない畳張りの客席は、家族で食卓を囲んだり、小さなお子様が横になり自由に過ごす事ができるファミリー利用していただきやすい客席となっています。