

# 国産和栗にこだわった上品な味わいの『国産和栗のモンブラン』 香り高いほうじ茶とタピオカがベストマッチ『タピオカ香ばしほうじ茶オレ』 かっぱ寿司のごちそう秋デザート

2020年9月2日(水)よりかっぱ寿司全店で期間限定販売

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年9月2日(水)より、『国産和栗のモンブラン』『タピオカ香ばしほうじ茶オレ』をはじめとする「秋のデザート」を販売いたします。



かっぱ寿司では、お寿司の後にはもちろん、カフェ利用としても楽しめる本格的で季節感のあるスイーツメニューを展開してまいりました。



中でも、昨年2019年9月から販売した『国産和栗のモンブラン』はわずか3ヶ月間で累計販売数30万個を突破。お客様からのご好評の声にお応えし、この秋復活販売いたします！年々希少価値が高まる国産和栗を使用し、濃厚な和栗の美味しさを閉じ込めたモンブランクリームで美しい「山」に仕上げました。ココアスポンジとホイップクリームが、和栗の美味しさを引き立てます。

そして、かっぱ寿司のスイーツメニューの定番となったタピオカドリンクには、国産の強焙煎ほうじ茶葉を使用した『タピオカ香ばしほうじ茶オレ』をご用意。ほうじ茶の豊かな風味とミルク感が専門店に引けをとらない味わいに仕上がっています。



他には『シチリア産ピスタチオアイス』がかっぱ寿司初登場！原料となるシチリア産ピスタチオは、時間をかけて熟すため風味が強く柔らかな食感が特徴。そのピスタチオの上品な甘さと豊かな香りを活かした、余韻軽やかな口どけのよいアイスのこだわりの味わいをお楽しみください。



10月以降には、『かぼちゃのモンブラン』や、冬の訪れを感じさせる『ホワイトモンブラン』、『タピオカまるやか抹茶黒糖ラテ』とこだわりのスイーツが順次登場する予定となっておりますのでご期待ください！

ぜひこの機会にかっぱ寿司で季節感たっぷりの秋スイーツをご堪能ください。

### 【秋のデザート 詳細】

- 販売開始：2020年9月2日（水） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2020/autumndessert>

<販売期間 2020年9月2日（水）～10月18日（日）>

『国産和栗のモンブラン』 300円（+税）

『タピオカ香ばしほうじ茶オレ』 300円（+税）

<販売期間 2020年9月2日（水）～12月2日（水）>

『シチリア産ピスタチオアイス』 200円（+税）

『シチリア産ピスタチオアイスとお芋の秋色パフェ』 300円（+税）

