



かっぱ寿司

カッパ・クリエイト 株式会社

報道関係者各位

2016年11月30日

最高規格のいくら！特ネタ「北の赤いダイヤ いくらフェス」 季節ならではの旬ネタ「冬のうまいもの」

2016年12月1日(木)～2017年1月3日(火)の期間限定で開催

～12月1日(木)からオンエアのCMには新キャラ「おかっぱさん」が登場!!～

<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、10月より「新生かっぱ寿司」として新たなスタートを切りました。商品カテゴリーも見直し、アイデアと遊びゴコロあふれる創作寿司の「特ネタ」、その時々旬の旨さを味わえる「旬ネタ」とカテゴリーを新設し、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。

12月の「特ネタ」は、いくらをふんだんに使用した「北の赤いダイヤ いくらフェス」、そして「旬ネタ」は、季節ならではの「冬のうまいもの」を選定して、期間限定フェアを開催いたします。

【今月の特ネタ】概要

タイトル：「北の赤いダイヤ いくらフェス」

対象日：2016年12月1日(木)～2017年1月3日(火)

内容：オリジナル商品「鮮極鮭いくら※1」を中心とした、全9品の創作寿司やサイドメニューのフェアです。※2

※1) 鮮極鮭いくらとは？

非常に柔らかく、卵のコクが強い鮭子のみを特製タレに漬け込みました。「3特ランク」という最高規格のいくらです。

※2) フェアメニューの「寿司屋の天ぷら 海の宝石ティップ」のみ鱈いくらを使用しています。

●鮮極鮭いからの4色SUSHIケーキ 380円(税抜)

鮮極いくら、アボカド、サーモンとシャリがミルフィーユのように重なった、まさにお寿司でできたケーキです。見た目も味も圧巻な一品を是非ご賞味ください

●海鮮三宝のプチプチ手巻き 280円(税抜)

鮮極いくら、うに、ししゃもの卵であるししゃもっこを贅沢に盛り付けた一品です。

口の中で三種類の海の幸が溶け合う感覚をお楽しみください。

●鮮極鮭いからのかっぱ茶漬け 300円(税抜)

鮮極いくらと炙ったサーモンのほぐし身がたっぷりに乗ったおにぎりです。そのまま食べてもよし、あつあつの昆布茶をかけても良しの、一食で二度楽しめるメニューとなっております。

今月の
特ネタ



2016/12/1(木)
～2017/1/3(火)

カッパ・クリエイト 株式会社
かっぱ寿司

【今月の旬ネタ】概要

タイトル：「冬のうまいもの」

対象日：2016年12月1日(木)～2017年1月3日(火)

内容：今月の「旬ネタ」は寒ぶりや白子など、冬の旬をいち早く取り入れた全17品のラインナップです。冷え込む時期に合わせ、サイドメニューにはお椀物などあたたかい期間限定メニューも充実させました。

●広島県産 蒸しカキ 100円(税抜)

ぷりぷりに蒸し揚げたカキを様々な食べ方でご提供致します。
12月18日までは「ガーリックバターソース直火炙り」、
19日からは「岩塩直火炙り」、
フェア期間を通して「ポン酢ジュレのせ」をご用意しております。

●白子ポン酢ジュレのせ 100円(税抜)

濃厚な味わいの白子に、さっぱりとしたポン酢のジュレと
もみじおろしと青ねぎを添えました。
とろりとした白子独特の食感とともにお楽しみください。

●寒ぶりのあら汁 300円(税抜)

脂がたっぷりとのった寒ぶりのあらを、うまみをぎゅっと閉じ込めたあら汁にしました。
染み出る寒ぶりのだしをぜひご賞味ください。



■12月1日(木) オンエア開始！新キャラ「おかっぱさん」CM

12月の特ネタ開始に合わせ、かっぱ寿司の新CMがオンエア開始いたします。
今回のCMから新キャラクター「おかっぱさん」が初登場！
「おかっぱさん」が織り成すユニークな物語をぜひご覧ください。



<おかっぱさん プロフィール>

ヘアスタイルのおかっぱがトレードマーク。あだ名は“おかっぱさん”。

10年前に留学生として来日し、大学で出会った日本の男性と結婚。

子宝にも恵まれ、日々充実した日々を送っている。

日本を愛し、寿司、特に地元にある「かっぱ寿司」をこよなく愛している。

どこまでもマイペースでポジティブ。

意外なことに国際結婚にも存在する嫁姑問題もどこ吹く風。

日本語が多少間違っているけど、関係ない。

何かあったら・何かなくても「かっぱ寿司」に行く。

そこにある驚きを求めて。

彼女の好きな言葉は、「寿司」、「かっぱ」、「Oh!」、そして「ならば!」である。

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局(イニシャル内)

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : pr@kappa-create.co.jp