

創業明治二十八年、老舗の味がかっぱ寿司に登場 「銀座 立田野」コラボスイーツ 期間限定販売 ～香り高く濃厚な黒蜜を使用した和スイーツ 3品～ 2018年8月29日(水)から なくなり次第終了

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治）は、2018年8月29日（水）より、「銀座 立田野」の黒蜜を使ったコラボレーションデザート3品を販売いたします。

かっぱ寿司ではより多くのお客様に満足していただくため、人気カテゴリであるデザートのラインナップに力を入れています。秋にふさわしいスイーツとして、和のテイストを取り入れたデザートを開発する中で、この度、創業明治二十八年の甘味処「銀座 立田野」とのコラボレーションが実現いたしました。

コラボ商品として、人気の高さから全国復活が実現した『黒ごまプリン』、上品な口溶けが楽しめる『黒蜜きなこわらび餅』、贅沢な組み合わせの『紫芋のジェラートと黒蜜きなこわらび餅』の3品が登場します。各商品には「銀座 立田野」の黒蜜を贅沢に使用しています。濃厚な甘みと、香り高い黒糖を使用した黒蜜はベースの素材と見事に合い、互いのおいしさを引き立てます。

100年以上の歴史を持つ、老舗甘味処とかっぱ寿司の夢のコラボレーションをぜひこの機会にお楽しみください。



<一般のお客様のお問合せ先>

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/>

【商品詳細】

- 販売期間：2018年8月29日（水）から ※各商品なくなり次第終了
- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/campaign/tatsutano_collabo.html

• 販売商品

●「黒ごまプリン」 200円（+税）

大人気の黒ごまプリンが、コラボを記念していよいよ全国復活。
黒ごまと黒蜜の甘く濃厚な組み合わせをお楽しみください。

●「黒蜜きなこわらび餅」 100円（+税）

立田野の黒蜜が柔らかなわらび餅とお口の中で上品に溶け合う、贅沢な一品です。

●「紫芋のジェラートと黒蜜きなこわらび餅」 200円（+税）

紫芋のジェラートのあっさりした甘みとわらび餅、そして濃厚な黒蜜が絶妙にマッチ。
今しか食べることの出来ない特別な和スイーツです。

本格的な和スイーツをお客様にお届けしたい「かっぱ寿司」と
手作り、こだわり、老舗、そして黒蜜の
「銀座 立田野」が出会いました。

創業明治二十八年。
カサであった立田野竹堂がつたのたけまつ
角界引運後に日本橋で始めたのが
「銀座 立田野」

百年以上もの長い間、手作りにこだわり、
甘味や茶めしを継承し続けています。
中でも濃厚な甘みと黒蜜の香りが、
「黒蜜」を使用したクニエーは、
時代を越えて愛され続けています。
このたびは「かっぱ寿司」で使用した
「銀座 立田野」の「黒蜜」を使用した
コラボメニューを、
期間限定でご用意いたしました。
この秋、かっぱ寿司で老舗の味を
ぜひお楽しみください。

黒ごまプリン
200円+税
黒ごまと黒蜜のあま〜い組み合わせ！

紫芋のジェラートと
黒蜜きなこわらび餅
200円+税
季節のデザート出ました！

黒蜜きなこわらび餅
100円+税
立田野の黒蜜が復活する
このデザート！



<一般のお客様のお問合せ先>

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/>