

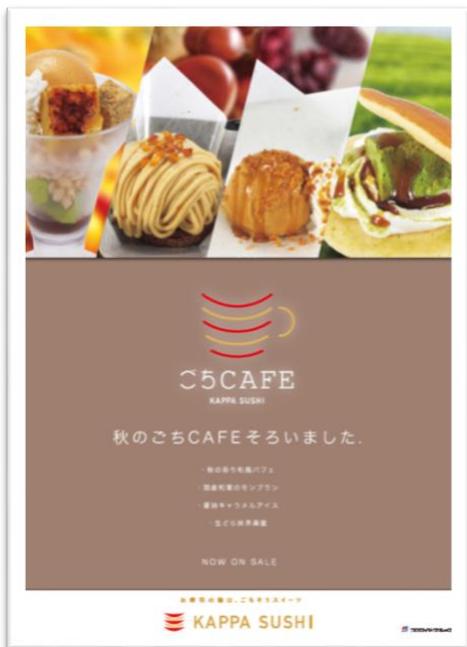
2019年10月9日

お寿司に負けない「ごちそうスイーツ」をつくります！ かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」 新スタート 新ブランドコンセプトのもと、秋の和スイーツを販売中

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、2019年10月9日(水)より、スイーツブランド「ごち CAFE」のサービス名称はそのままに、商品ラインナップおよびロゴを一新いたします。

新しくなった「ごち CAFE」は、お寿司に負けない、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」がテーマです。新ブランドコンセプトのもと、より美味しく、洗練されたブランドを目指してまいります。

新スタートに先んじて、2019年10月1日(火)より、新ブランドコンセプトにそった、秋の和スイーツを提供しております。



■『醤油キャラメルアイス』

お寿司屋さんならではの発想で醤油をプラスした和スイーツ『醤油キャラメルアイス』は、口に含んだ瞬間広がるキャラメルの味わいと、ほのかに感じる醤油の余韻が新感覚のアイスとなっております。

■『国産和栗のモンブラン』

国産にこだわった和栗を使用した『国産和栗のモンブラン』は、甘さ控えめ、上品な味に仕上げました。クリームの上にトッピングした飴掛けアーモンドが、香ばしいアクセントとなっております。

■『秋の彩り和風パフェ ～芋ようかんブリュレとわらび餅添え～』

日本の深まる秋をイメージした彩り豊かな『秋の彩り和風パフェ～芋ようかんブリュレとわらび餅添え～』は、国産紅あずまの芋ようかんや、黒糖わらび餅など6種類の旬の食材を使用。国産紅あずまの芋ようかんはキャラメルチップを炙り、ブリュレ風に。何層にも重なる、秋の味覚をお楽しみください。

■『生どら抹茶黒蜜 ～ふんわり抹茶ババロア入り～』

人気シリーズ「生どら」の新作『生どら抹茶黒蜜～ふんわり抹茶ババロア入り～』は、なめらかな抹茶ババロアにコク豊かな黒蜜をトッピング。アクセントに静岡県産の茶葉と国産炒り米をブレンドした「かっぱ茶(玄米茶)」をふりかけました。

新しくなった「ごち CAFE」は、プレミアムプリンをはじめとした人気の定番商品や、トレンドをおさえたスイーツ、季節を感じられるような旬の食材を使用したスイーツなど、豊富なラインナップを提供し、今までにありそうでなかったお寿司さんのカフェを展開してまいります。

【「ごち CAFE」新スタートの背景】

かっぱ寿司は 2016 年にリブランディングを行い、商品の見直しをはじめロゴ及び内装などを一新し、幅広い世代のお客様に楽しんでいただいております。この機会にお寿司だけではなくデザートを中心にきて来店いただけるよう、雰囲気やラインナップを一新し、もっと 20 代～40 代の女性に興味を持っていただけるようなスイーツブランド「ごち CAFE」を新たにスタートさせる運びとなりました。

【「ごち CAFE」商品コンセプト】

飲食店らしい、ひと手間を惜しまない商品をご用意。お値段は手頃で、量も別腹にピッタリなので食後のスイーツとして、コーヒーのお供としてお腹も心も時間も満たしてくれるスイーツを目指します。

【「ごち CAFE」ロゴコンセプト】

かっぱ寿司のキーカラーを元に笑顔以上の至福を表すように口の形を細い線で表現。さらに、ロゴにマグカップの取っ手をつけることで、ひと手間を表しています。



【「ごち CAFE」秋スイーツ概要】

- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/gochicafe>
- 商品詳細

<販売期間：販売中 ～ 12月1日(日)>

『国産和栗のモンブラン』

- ・価格：300円(＋税)



『秋の彩り和風パフェ』

～芋ようかんブリュレとわらび餅添え～

- ・価格：300円(＋税)



『生どら抹茶黒蜜』

～ふんわり抹茶ババロア入り～

- ・価格：200円(＋税)



<販売期間：販売中 ※なくなり次第終了>

『醤油キャラメルアイス』

- ・価格：200円(＋税)



 **コロアイドグループ**

<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/>