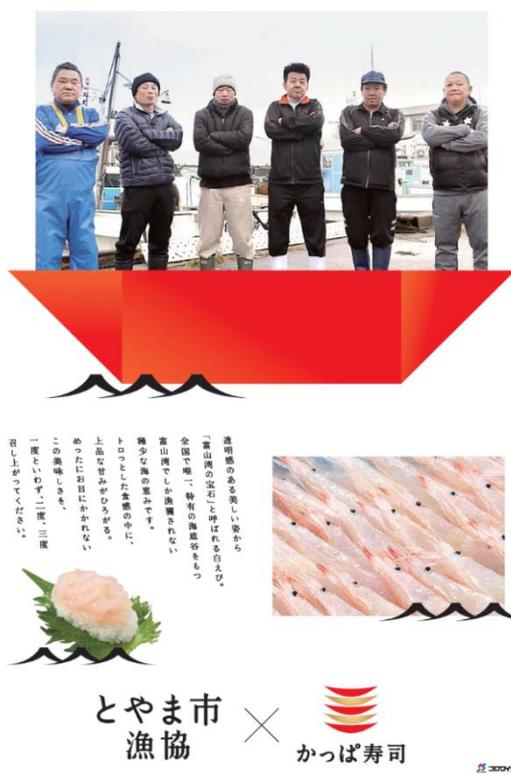


さらに新鮮なネタを全国へ、地方漁協と取り組む かっぱ寿司「地産店消」プロジェクトスタート 第一弾はとやま市漁協とタッグを組んだ『富山湾産白えび』を提供

コロワイドグループのかっぱ寿司（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 小澤俊治）では、地方の漁業協同組合と取り組む新たなプロジェクト「地産店消」プロジェクトを開始いたします。



漁明感のある美しい姿から「富山湾の宝」と呼ばれる白えび。全国で唯一、特有の海産物をもつ富山湾でしか漁獲されない稀少な海の恵みです。トロとした食感の中に、上品な甘みがひろがる。めったに目にかけられないこの美味しさも、一度といわず二度、三度召し上がってください。

かっぱ寿司ではこの度、各地の名産品をかっぱ寿司のお店で召し上がって（消費）いただく「地産店消」プロジェクトをスタートいたします。各地の漁業協同組合と密接な取り組みで、より希少性や限定感のある商品をご用意し、寿司ネタの品質をより一層高めてまいります。

本プロジェクトの皮切りとして、第一弾ではとやま市漁業協同組合と連携した『富山湾産 白えび』を提供いたします。『富山湾産 白えび』は、富山湾をはじめ、限定された場所でしか獲れない“富山の宝石”とも呼ばれる希少な海老です。2年前から数量限定で販売を行っており、継続的にネタを購入することで、全国への安定供給が可能となりました。この特別な海老は美しい白い身にコクのある上品な旨みがギュッと閉じ込められおり、大葉と一緒に召し上がりいただくことでさっぱりとした後味をお楽しみいただけます。

今後は兵庫県や静岡県など日本各地の漁業協同組合と継続的に本プロジェクトに取り組み、その土地ならではの個性豊かなネタを全国にて展開してまいります。

かっぱ寿司が満を持して提供する、この春おすすめの新品をぜひご賞味ください。

■「地産店消」プロジェクトとは

「地産店消」とは各地の名産品をかっぱ寿司のお店で召し上がって（消費）いただくことを指します。本プロジェクトでは、各地の漁業協同組合と密接な取り組みで、より希少性や限定感のある商品をご用意し、寿司ネタの品質をより一層高めてまいります。

■商品詳細

- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売商品

<第一弾>

- ・商品名：『富山湾産 白えび』一貫 280 円（+税）

富山湾をはじめ、限定された場所でしか獲れない“富山の宝石”とも呼ばれる白えび。「藍瓶（あいがめ）」と呼ばれる海底谷で育つ小さな白い体には、コクのある上品な旨みがギュッと詰まっています。

- ・販売時期：～3月26日（火）※なくなり次第終了
- ・URL：<http://www.kappasushi.jp/cp/2019/shiroebi>
- ・紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=VwkbJ523d7c&feature=youtu.be>



<第二弾>

- ・商品名：『天然 兵庫県産ほたるいか沖漬け』一貫 100 円（+税）
- ・販売開始：4月10日（水）予定

<第三弾>

- ・商品名：『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』二貫 100 円
- ・販売開始：5月15日（水）予定

 **カッパグループ**

<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/>