

かっぱ寿司発！新しいお寿司の食べ方提案 つかんで食べる、つかみ寿司 第二弾はすべて“北海道ネタ” 「いばら蟹」「ぼたん海老」さらに北海道の王道「いくら」！ 2019年9月13日(金)よりかっぱ寿司全店で販売開始

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)は、2019年9月13日(金)より、『つかみ寿司 -北海道の恵み-』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



お皿に添えてあるパリパリの海苔を、二段に積んだ豪華ネタのお寿司にかぶせて、豪快に手づかみで召し上がっていただきます。海苔を上からかぶせて食べる事で、ネタがこぼれたり崩れたりする事なく、美味しさを存分に堪能できます。また、商品が届いてからお客様自身で最後の仕上げをして頂くという点でも、楽しく新しいお寿司の食べ方のご提案となります。

今回のつかみ寿司は北海道の海の恵みを感じられる、豪華ネタをご用意しました！

＜いばら蟹＞北海道といえばやはり“かに”。今回ご提供する「いばら蟹」は、漁獲量が少なく北海道以外にはほとんど流通していない為“幻の蟹”といわれております。開発担当が試食した瞬間に「これだ！」と確信したその味はタラバガニにも負けない濃厚な味わい。ぜひ一度味わっていただきたい美味しさです。

＜ぼたん海老＞ねっとりした甘みを感じられる「ぼたん海老」は初秋に旬を迎えます。ぼたん海老の多くは海外産ですが、かっぱ寿司では北海道産にこだわり、今回数量限定でご提供いたします。

＜いくら＞二段目にはプチプチ食感と濃厚な味わいがたまらない北海道産「いくら」を贅沢に盛りつけ。

『いばら蟹とイクラのつかみ寿司』、『ぼたん海老とイクラのつかみ寿司』はかっぱ寿司の本気が詰まったこだわりの一品です。

食欲の秋を先取りした、北の海の幸を手づかみで頬張れる楽しく美味しいかっぱ寿司渾身のつかみ寿司シリーズ。ぜひ、かっぱ寿司の新しい食べ方提案『つかみ寿司 -北海道の恵み-』をお楽しみください。

【“つかみ寿司”開発秘話】

寿司ネタの大盛りやてんこ盛りは、ネタを口いっぱい頬張って味わえる美味しさから、お客様の人気が大変高い商品です。しかし、食べる際に崩れたりこぼれてしまったりと食べ難く、せっかくの美味しさが半減してしまうという問題がございました。そこでその問題を解決するため、江戸前寿司の手食文化からヒントを得て“かっぱ寿司のつかみ寿司”を開発しました。また、豪華なネタをふんだんに使用しているので贅沢な気分を味わえます。



【「つかみ寿司-北海道の恵み-」詳細】

- 販売店舗 : かつぱ寿司全店
- 販売開始 : 2019年9月13日(金) ※各商品なくなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2019/tsukamisushi>
- 商品詳細



<販売期間 9月13日(金)～10月6日(日)>
『いばら蟹とイクラのつかみ寿司』
一貫300円(+税)



<販売期間 9月13日(金)～9月29日(日)>
『ぼたん海老とイクラのつかみ寿司』
一貫300円(+税)

 コロイドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かつぱ寿司 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/>