

# 祝一周年！大人気「つかみ寿司」シリーズ 記念すべき第七弾は贅沢な「本鮪」つかみ寿司

## 2020年7月29日(水)よりかっぱ寿司全店にて期間限定販売

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、2020年7月29日(水)より『つかみ寿司 ～本鮪とろウニランプフィッシュキャビア～』『つかみ寿司～本鮪Wとろイクラ～』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



「つかみ寿司」は、お皿に添えてあるパリパリの海苔を、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。

2019年8月9日(金)シリーズ第一弾の販売以来、高価格帯ながらも楽しく新しい食体験が話題を呼び、シリーズ第一弾から第六弾まで合計11商品の累計販売数は90万食を突破、お客様から大変ご好評をいただいております。今回の第七弾の“つかみ寿司”は一周年記念として過去販売商品の中から人気の高かった商品をリニューアルし復刻販売を行います。

### ■『つかみ寿司 ～本鮪とろウニランプフィッシュキャビア～』

第五弾で登場した大人気商品『三段つかみ寿司 ～大とろとうにとランプフィッシュキャビア～』は今回「本鮪とろ」を使用。当時は斬新な見た目からも大変話題となった商品です。「ランプフィッシュキャビア」は脂が多く甘みや旨みの強いものとあわせると大変相性が良いため「本鮪とろ」との相性はバッチリ。そこに「ウニ」の旨みも加わり贅沢な味わいとなっております。

### ■『つかみ寿司 ～本鮪Wとろイクラ～』

記念すべき第一弾の商品『三段つかみ寿司 大とろとイクラ』をアレンジして復刻。「本鮪とろ」の上に「本鮪とろたたき」を、さらにその上に「イクラ」をトッピングした贅沢な組み合わせ。「本鮪とろたたき」は脂の旨みを感じながらも食感を楽しめる様、粗めにたたき事でそのまま食べる時とはまた違った、本鮪の味わいをお楽しみいただけます。

そして、今回も“つかみ寿司”をさらに美味しく召し上がっていただくために、「本鮪とろ」の脂の旨みと相性の良い風味豊かな「有明産の海苔」を使用。

### 【有明産の海苔とは？】

有明海は日本一干満差のある海です。そのため、海苔は満潮時には海から栄養を得て、干潮時には太陽を浴びることで旨みを蓄えます。

自然の恩恵をうける有明海は、海苔づくりにとって最適な環境といわれています。そこで作られた、歯切れよし、香りよし、口どけよしの上質な海苔を「つかみ寿司」のために、ご用意いたしました。



この機会にしか食べられない「つかみ寿司」、ぜひ豪華ネタをご堪能ください。

### ～「つかみ寿司」開発秘話～

寿司ネタの大盛りやてんこ盛りは、ネタを口いっぱい頼張って味わえる美味しさから、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づらく、せっかくの美味しさが半減してしまうというネックがありました。

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。海苔をかぶせて手づかみで食べることで、積み重なったネタも崩れることなく召し上がっていただけます。



### 【「本鮪のつかみ寿司」詳細】

- 販売開始 : 2020年7月29日(水) ※無くなり次第終了
- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売価格 : 各300円(+税)
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2020/tsukamisushi08>
- 商品詳細 :

＜販売期間 2020年7月29日(水)～2020年8月30日(日)＞

『つかみ寿司 ～本鮪とろウニランプフィッシュキャビア～』  
一貫300円(+税)

『つかみ寿司 ～本鮪Wとろイクラ～』  
一貫300円(+税)



※海苔を添えてご提供いたします。

 **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/>