

イタリア料理「アルポルト」の片岡護シェフ監修 第二弾 『オマール海老味噌カルボナーラ』新発売 2020年12月2日(水)よりかっぱ寿司全店で販売開始

コロナ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12月2日(水)より、「アルポルト」の片岡護シェフ監修『オマール海老味噌カルボナーラ』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



イタリア料理アルポルト
片岡シェフ監修「オマール海老味噌カルボナーラ」
販売期間：12月2日(水)～12月22日(火)

冬の時期に人気のクリーム系パスタをご用意しました。まろやかなカルボナーラソースの味わいに、濃厚な海老の旨味たっぷりのオマール海老味噌を加えることで、味の厚み、コク味が増し、クリスマスの時期にぴったりの「ちょっと豪華な」華のある味わい。
ぜひ、ご賞味ください。

かっぱ寿司の
箸で食べるパスタ
第二弾！

片岡シェフ監修
「オマール海老味噌カルボナーラ」
¥429(税込)

Al Porto
RISTORANTE
イタリア料理 アルポルト

片岡 護
イタリアで修業後、西麻布に「リストラ
ンテアルポルト」を開店。本格イタリア
料理の草分け的存在。
現在テレビ・雑誌など多方面で活躍中。

かっぱ寿司ではお客様のニーズにお応えし、サイドメニューの本格化・充実化を進めております。有名ラーメン店とコラボした“本格ラーメンシリーズ”が定着した今、ラーメンに続く本格的な“麺”商品としてイタリア料理界の重鎮・片岡シェフに監修いただいたお箸で食べる本格派パスタシリーズを展開しております。

今回のコラボレーションにあたり「イタリア料理とお寿司の素材をどのように組み合わせるパスタにするか」というところから商品開発をスタート。10月にはコラボ第一弾として、かっぱ寿司発祥の地“長野県”において常に人気 No.1 の『サラダ軍艦』の具を使用した本格派パスタ『かっぱ寿司の海鮮マヨすば』を販売し、その以外な組み合わせと斬新な美味しさはお客様から大変ご好評いただきました。

このたび、第二弾となる『オマール海老味噌カルボナーラ』を12月2日(水)より販売いたします。『オマール海老味噌カルボナーラ』は、コクのあるカルボナーラソースに風味豊かなオマール海老の味噌を加え、海鮮の旨みをしっかりと感じていただけるかっぱ寿司ならではの味わいに仕立てました。寒くなってきたこの時期にぴったりの濃厚で華のある味わいとなっております。

お寿司屋さんでお箸を使って食べる本格派パスタは、もちろんお寿司との相性も抜群！ぜひこの機会に、かっぱ寿司でしか食べられない『オマール海老味噌カルボナーラ』をお楽しみください。

<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/>

【片岡 護シェフ プロフィール 詳細】



東京・西麻布にあるイタリア料理店「アルポルト」のオーナーシェフ。イタリア料理ブームの火付け役として、常に日本のイタリア料理界をリードしている。「私の料理はパスタに始まりパスタに終わると思っている」とシェフは語る。少食な日本人向けに開発した「懐石風イタリアンコース」のコンセプトが多くのお客様に支持される。TV 番組出演、著書も多数。

- 店舗 : 東京都港区西麻布 3-24-9 上田ビル B1F
- URL : <https://www.alporto.jp/>

【イタリア料理「アルポルト」の片岡シェフ監修シリーズ 第二弾 概要】

- 販売期間 : 2020 年 12 月 2 日 (水) ~ 12 月 22 日 (火) ※無くなり次第終了
- 販売店舗 : かつば寿司全店
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2020/moridakusan12-01>
- 商品詳細 :
『オマール海老味噌カルボナーラ』 390 円 (+税)



 **コロサイドグループ**

<一般のお客様のお問合せ先>

かつば寿司 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/>