

# 回転寿司チェーン初！※“ブレンド米からブランド米へ” 寿司のうまさは「シャリ」で決まる！ かっぱ寿司のシャリが 山形県産ブランド米「はえぬき」に

2021年5月28日(金)より、かっぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト㈱ 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年5月28日(金)より、かっぱ寿司のシャリを山形県産ブランド米「はえぬき」に変更いたします。



※写真はイメージです。

かっぱ寿司は、ご来店いただく全てのお客様に「かっぱ寿司って、やっぱりうまい!」とご満足いただける商品を提供したいという想いから、かっぱ寿司全店で寿司の美味しさが決まる「シャリ」を山形県産のブランド米「はえぬき」に変更いたします。

回転寿司チェーン店では通常、銘柄・産地・収穫時期などが異なるお米を混ぜた「ブレンド米」を使用しており、かっぱ寿司も同様に「ブレンド米」を使用しておりました。このたび、創業48年を迎えるかっぱ寿司は、改めて「うまいお寿司とは何か」という原点に立ち返り、今までの慣習にとらわれない本当に「うまい寿司」を徹底的に追求してくため、回転寿司チェーンでは初めてとなる※単一ブランド米「はえぬき」を採用し、シャリを全面リニューアルすることを決定いたしました。

豊富な日照時間と昼夜の気温差の下で生まれた、山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”です。「はえぬき」を使用したシャリは、ひと粒ひと粒がしっかり粒立ち、お寿司との相性は抜群。炊きたては艶があり、形もいいので炊き上がり後も型崩れしにくく、ほのかな甘みと適度な弾力が特徴です。

今回は『本気シャリ』と銘打った、何とシャリだけの一皿をご提供いたします。ネタはなし、醤油も付けず、ひたすらシャリだけを味わうこの斬新な一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘み。かっぱ寿司のシャリに対する自信が詰まったこの一皿、ぜひ一度お試しください。

かっぱ寿司の山形県産ブランド米「はえぬき」を使用した新シャリは、かっぱ寿司全店でもちろん全メニューで提供いたします。これまで通りのお手頃価格ながら、これまで以上においしい商品をご提供できるよう、もっと上の「うまい！」を目指し原点から見直しを進め、お客様に心の底から「うまい！」とっていただける商品提供を続けてまいります。  
※自社調べ

### 【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/2021/umai2honki/>
- 商品詳細：『本気シャリ』3貫110円（税込）※価格は店内税込価格
- 販売開始：2021年5月28日（金）



「他店には真似できない、かっぱ寿司だけのうまい！シャリが味わえる」

五ツ星お米マイスター 西島 豊造氏コメント



回転寿司チェーン店であるかっぱ寿司が、ブランド米である「はえぬき」を100%単品で使用するという決定には驚きました。セッティングに苦労したかと思いますが、とても面白く可能性があり、かっぱ寿司だけの食感をウリにできるとても良い選択だと思います。

「はえぬき」は、収量・品質が安定しており、炊飯特性調査の「味」「香り」「外観」「食感」「粘り」部門で高得点を獲得している、バランスの良いお米です。その中でも、特に食感、ひと粒ひと粒の張り・粒感が強い魅力。お酢を混ぜたときに粒が潰れたりムラに混ざり合ったりすることがありません。少ないお酢の量だけで、口の中でホロホロとほどけ、食べやすくネタの味や特徴を引き出す酢飯となるのです。

炊飯については、一部は機械に任せて均一性を保ちながらも、確認作業は店員が行うという手間と時間をかけていることから、「はえぬき」の特徴を最大限に生かし、他店には真似ができない酢飯を作り上げています。

この酢飯であれば、小さなお子様から大人までの幅広いお客様が「もう一貫、もう一皿」と食べられるでしょう。かっぱ寿司が提供する幅広いメニューに、新しい時代を作る、新しい食感の酢飯で幅広い層から支持されて行くと思います。

### ■五ツ星お米マイスター 西島 豊造氏 プロフィール

北里大学獣医畜産学部畜産土木工学科卒業後、財団法人北海道農業近代化コンサルタント（現：一般財団法人北海道農業近代化技術センター：農業土木コンサルタント）に勤務。その後、1988年9月に、家業の米屋「株式会社鈴延商店」を継ぐ。五ツ星お米マイスターの資格を持ち、新しいお米の時代を作っていきたいという考えから作り上げた、独自プロジェクト Suzunobu Project Rice を活用しながら、産地と消費者をつなぐパイプ役として、多くの生産地の、産地の特徴を活かした地域ブランド米作りと地域活性化を手伝っている。

### ～かっぱ寿司アプリ会員限定 山形県産ブランド米「はえぬき」贈呈キャンペーン開催～

- 実施期間：2021年5月29日（土）～※各店舗数量限定、無くなり次第終了
- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- 内容：かっぱ寿司にて店内飲食で1,000円（税込）以上ご利用の上、レジにてかっぱ寿司公式アプリ内該当クーポンのご提示で「はえぬきのお米」を贈呈いたします。
- 注意事項/利用条件：
  - ※店内飲食限定
  - ※1組様につき1,000円（税込）以上のお会計時に贈呈。（割引クーポン等ご使用後の税込価格となります。）
  - ※1組様1会計で1袋のみが贈呈対象となります。
  - ※贈呈品のため、各店舗無くなり次第終了となります。
  - ※画像は見本です。実物とは異なる場合がございます。
  - ※すでにかっぱ寿司公式アプリのダウンロードおよび会員登録がお済みの方は、新たにダウンロード・会員登録をしていただく必要はございません。





かっぱ寿司の新シャリで日本一のまぐろ仲卸「やま幸」の鮪を楽しむ！  
『やま幸の天然本鮪』販売開始



世界中から集まるまぐろを目利きする、鮪専門仲卸 最強プロ集団「やま幸」。ミシュラン掲載店や超有名寿司屋の親方らがその鮪を求め、列をなす。豊洲市場でトップクラスの売り上げを誇り“世界のやま幸”と称賛されている、この「やま幸」が、かっぱ寿司の新シャリにぴったりな鮪を目利き。2021年5月28日（金）から期間限定で一貫330円（税込）で登場する『やま幸の天然本鮪』。最高の組み合わせを、ぜひご賞味ください。

【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 商品詳細：『やま幸の天然本鮪』一貫330円（税込）  
※価格は店内税込価格
- 販売開始：2021年5月28日（金）～  
※なくなり次第終了



“うまい！かっぱ寿司” 山形県産のブランド米「はえぬき」を使用したかっぱ寿司の本気シャリ  
5月28日（金）から新CM公開！

URL：<https://m.youtube.com/watch?v=ZZ35XT2MePs>



【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
  - 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
  - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
  - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
  - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。



<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/>