

# かっぱ寿司の決意「続・うまい！品質」 “本気シャリ”にふさわしい 一貫一貫を店内で握る 【寿司屋品質】“本気にぎり”はじめます。

2021年7月17日(土)より、かっぱ寿司全店にて

コロナ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 田邊公己)は、2021年7月17日(土)~8月29日(日)の期間限定で『本気にぎり 天然本鮭中とろ』を販売いたします。

**本気にぎり**  
一貫一貫にぎり、ネタには飾り包丁、醤油をひと塗りしてご提供。

**ネタには飾り包丁**  
見栄えもさることながら、本鮭をより美味しく引き出すひと工夫。シャリとネタとの調和、醤油が中とろの鮭にはじかれず、味わい深さに一体感が生まれます。

**醤油をひと塗り**  
じっくりと二度の仕込み熟成をした「両仕込み」の醤油をネタにひと塗り、国内ありとあらゆる醤油を集め、このネタに最適な醤油を「本気にぎり」のために選びました。

〈お願い〉醤油をつけずにお召し上がりください。

期間限定 7月17日(土)から 8月29日(日)まで

一貫 300円

本気にぎり  
天然本鮭中とろ

うまい!  
かっぱ寿司

かっぱ寿司は、2021年5月、回転寿司屋から脱却し妥協なく寿司屋の品質を目指すという決意表明「うまい！品質宣言」をいたしました。回転寿司チェーン店初\*の山形県産ブランド米「はえぬき」を単一使用した“本気シャリ”をはじめ、醤油やわさびなど寿司の基礎の見直しを図り、より「うまい！」商品の提供に全力を尽くしております。\*自社調べ

このたび“本気シャリ”に続く寿司屋品質の「うまい！」を実現した“本気にぎり”の提供を決断しました。こだわりの「本鮭の仕入れ」から、切り付け～飾り包丁～握りに至る「寿司職人研修」、そして仕上げにひと塗りする「こだわりの醤油」の細部までその名の通り“本気”で取り組んだ『本気にぎり 天然本鮭中とろ』を「SUPER創業祭2021」最大の目玉として販売いたします。

寿司屋品質の味、そして見栄えを誇る一皿。自信があります。かっぱ寿司の“本気”をぜひ感じてください。

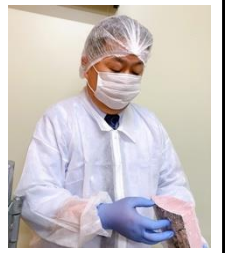
### 【本気ポイント其の一 選りすぐった本気にぎり専用の“天然本鮪”】

今回もかっぱ寿司の鮪の番人・鬼の星野（バンノウ水産）が厳選した「本鮪」をご提供。鮪の王様と呼ばれる「本鮪」のなかでも、身の締まりと味わいが深い「天然もの」を仕入れました。さらに、色目や脂のりなど、この“本気にぎり”に最適なものを選びすぐっております。

#### かっぱ寿司の鮪の番人・鬼の星野（バンノウ水産）

かっぱ寿司で提供している全ての鮪は、鮪一筋20年以上のバンノウ水産“鬼の星野”こと星野秀一の厳しい審査をクリアした商品です。通常、鮪は切った尾で身質をチェックしますが、さらに身を切って皮を剥き、しみや打身がないか細部まで確認するのが星野流。

どんな時も必ず自ら足を運び品質をチェックするという、妥協しない徹底した鮪のプロの目が厳選した鮪をぜひご堪能ください。



### 【本気ポイント其の二 高級寿司屋の職人から寿司の極意を学ぶ“職人研修”】



どの店舗でも同じクオリティの『本気にぎり 天然本鮪中とろ』を提供するため、切り付けや握りを学ぶ「職人研修」を実施いたしました。今回の“本気にぎり”のために、寿司職人がかっぱ寿司の店長へ寿司の極意を直伝。どの角度で、どの包丁の向きで「本鮪」を切りつけることで「うまい！」品質のお寿司になるのか、にぎりのポイントはどこにあるのかを学びました。最後には実技チェックを実施。“本気にぎり”寿司の極意を習得し、見事「認定証」を授与された者だけが“本気にぎり”を提供することができます。

### 【本気ポイント其の三 寿司を華やかに！店内仕込み“飾り包丁”】

『本気にぎり 天然本鮪中とろ』には“飾り包丁”を施しております。このひと仕事を加えることで、寿司はよりいっそう華やかに、そして美しく仕上がります。飾り包丁を一本一本入れることで、醤油は「中とろ」の脂にはじかれずに、シャリとネタはより調和し、口の中で心地よくほぐれていきます。



### 【本気ポイント其の四 実は回転寿司チェーンにはない！？“店内握り”】

回転寿司チェーンではシャリ玉（ロボットで作るシャリ）の上にネタをのせて提供するのが一般的です。しかし今回の『本気にぎり 天然本鮪中とろ』はなんと店内で一貫一貫握って提供いたします。丁寧にひと握りしてシャリとネタが馴染んで一体化することで、寿司屋品質のお寿司を実現させました。

### 【本気ポイント其の五 仕上げにひと塗りする“醤油”】

仕上げにひと塗りする「醤油」は、醤油で醤油を仕込む製法「再仕込み」にて熟成した“小豆島の醤油”。30種類もの醤油の中からかっぱ寿司の新しくなった“本気シャリ”と、このたび選定した天然の「本鮪」に最も合う醤油を厳選しました。この一貫の為にご用意したこだわりの醤油をひと塗りしてご提供いたします。



丁寧な仕事を施した天然本鮪の中とろを一貫一貫丁寧に握り、こだわりの醤油をハケでひと塗りして“本気にぎり”は完成します。この味をご堪能いただく為、お手元に届きましたらお醤油はつけず、時間を空けずにぜひすぐにお召上がりください。

## 【「本気にぎり」商品詳細】

- ・販売期間：2021年7月17日（土）～8月29日（日） ※なくなり次第終了となります。
  - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
  - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/nigiri2honki/>
  - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『本気にぎり 天然本鮭中とろ』一貫 330円



## 【回転寿司屋からの脱却！寿司屋の品質を目指す「うまい！かっぱ寿司」のこだわり】 回転寿司チェーン初！※ 単一ブランド米「はえぬき」を使用した新シャリ

**寿司のうまさはシャリで決まる**

山形県産ブランド米「はえぬき」を使用。ひと粒ひと粒がしっかり粒立ちこれぞ、かっぱ寿司の本質シャリ。

**山形のブランド米「はえぬき」を採用。**

シャリのもととなる米は、日本有数の米どころである山形県産のブランド米「はえぬき」のみを使用。ほのかめんと適度な弾力が特徴で冷めてもおいしいと評判です。

**「酢の熱打ち」で極上のうまい！すし飯に。**

炊きたてのアツアツごはんにお酢を打つことで、ほのかめんと酢の口どけを持つ絶品シャリに。お酢が全体的にまんべんなく行き渡り、香りも広がって、ひと粒ひと粒に美しい虎斑が生まれます。

**ネタのうまさが増立つシャリを実現。**

ひと粒ひと粒の口どけがしっかり粒立つ「はえぬき」は、蒸籠れしにくく、すし飯としてうってつけ。ほどよい弾力とふくらみのあるシャリが口の中でほぐれるときに、ネタのうまさを引き立ちます。

※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すべく、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」に変更いたしました。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。

そのうまさに対する自信の現れ『本気シャリ』三貫110円（税込）と銘打った、何とシャリだけの一皿をご用意。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衝撃の一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。

※自社調べ



## 【「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。

**コロナイドクルーブ**

<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/>