

食後のスイーツまでも“うまか！” かっぱ寿司のスイーツブランド“ごち CAFE”に 魅惑の九州スイーツ登場

2022年2月8日(火)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(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年2月8日(火)より、かっぱ寿司のスイーツブランド“ごち CAFE”から『九州産紅はるかのアヤマラサキの焦がしスイーツポテトケーキ』を販売いたします。



かっぱ寿司では、「お寿司に負けないごちそうスイーツ」をテーマとしたスイーツブランド“ごち CAFE”を展開しております。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事のメにはもちろん CAFE としてご利用いただいてもご満足いただけるこだわりの商品を取り揃えております。そんな人気の“ごち CAFE”シリーズに「スイーツポテト」商品が登場します！



2種類の九州産のさつま芋を使用した『九州産紅はるかのアヤマラサキの焦がしスイーツポテトケーキ』。糖度が高くしっとりとした食感が特長の「紅はるか」はスイーツポテト生地に、鮮やかな紫色が美しい「アヤマラサキ」はクリームに仕立てています。仕上げにはキャラメルキャンディーをトッピングし、直火で炙り香ばしさもプラス。バニラアイスと共にお楽しみください。

さらに1月に登場した『魅惑のカステラアイス』は好評につき今月も販売いたします！カステラに、バニラアイスと沖縄黒糖使用の黒蜜とキャラメルキャンディーをトッピング。ふんわり優しい甘さのカステラにひんやりバニラアイス、カリカリのキャラメルキャンディーが三位一体となった魅惑の一品が完成しました。



同時期開催の「超 SUPER 九州ネタうまか祭」のお寿司と一緒に“ごち CAFE”メニューもぜひお楽しみください！

【ごち CAFE 商品 詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
 - 商品詳細：※価格は店内税込価格
- <販売期間：2022年1月12日（水）～3月6日（日）>
『魅惑のカステラアイス』275円
- <販売期間：2022年2月8日（火）～3月6日（日）>
『九州産紅はるかのアヤマラサキの焦がしスイートポテトケーキ』385円

ファン続出！寿司屋なのに店内で毎日手作りしています！ かっぱ寿司自慢の「プリン」ご存知ですか？

かっぱ寿司の『プレミアムプリン』275円（税込）と『プレミアムホイッププリン』275円（税込）は、あわせて年間300万個以上食べられている超人気スイーツです。（集計期間：2019年4月～2020年3月）

【うまい！プリンの理由】その1：絶妙ななめらか食感

かっぱ寿司のプリンは蒸して作っています。寿司屋で蒸すものと言えば…そう、実は同じ蒸し器で『茶碗蒸し』を作っています！『茶碗蒸し』は販売数ランキング第3位にランクインする大人気商品。理想のとろっとなめらかな食感は『茶碗蒸し』の技術を用いた、絶妙な蒸し加減で出来上がっているのです。

【うまい！プリンの理由】その2：甘すぎないけどコクのある味わい

プリンの基本的な配合は牛乳・卵・砂糖ととてもシンプルです。シンプルだからこそ、かっぱ寿司ではベストなブレンド比率を追求したオリジナル配合で作っています。

【うまい！プリンの理由】その3：ほどよい苦味が引き立てる

プリンの甘みを引き立てるカラメルソースには、国産原料100%のさとうきび糖を加える事でコクをアップ。上質なキャラメルのような香ばしい味わいがよりプリンを引き立てます。



かっぱ寿司のプリンは
毎日手作り♪

ひとつひとつ店内で仕込んで
いるから出るおいしさ♡

すべてにこだわり抜いた、かっぱ寿司自慢のプリン。手間と愛情のこもった店内仕込みの逸品をぜひ一度ご賞味ください。

※掲載の写真はイメージです。

【「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
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※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。

※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/>