

～回転寿司屋から寿司屋へ～  
 ミシュラン2つ星「鮭処 つく田」×「かっぱ寿司」  
**名店寿司職人が監修したレシピ**  
**待望の第2弾がかっぱ寿司に登場**  
 2022年2月22日(火)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(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年2月22日(火)より、「鮭処 つく田」監修「名店レシピ」第2弾商品を販売いたします。



かっぱ寿司は2021年5月、シャリを従来のブレンド米から山形県産ブランド米「はえぬぎ」100%使用へと変更、「本気シャリ」と銘打ったそのシャリはお米マイスターをはじめ名店寿司職人の方々にも“うまい!”とお墨付きをいただきました。7月にはお墨付きをくださった名店寿司職人が監修した「名店レシピ」第1弾を発表。かっぱ寿司渾身の「本気シャリ」に対し、真っ正面から向き合ってくださいました名店の知恵と技が光る商品の販売は“回転寿司屋から寿司屋品質へ”を掲げるかっぱ寿司にとって大きな一歩となりました。



その後も米の粒立ちや旨みをより引き出すお酢の開発に取り組み続け、ついに12月に満を持してお酢をリニューアル。かっぱ寿司史上最高のうまい! シャリをもって、今回待望の「名店レシピ」第2弾が登場! 「名店レシピ」第1弾に引き続き「鮭処 つく田」に監修いただいた3商品をご提供します。

『赤海老の梅昆布茶 塩天ばらにぎり』

「名店レシピ」第1弾の中でも人気を誇った『いかの天ばら塩にぎり』がさらに進化しました! 今回の主役は赤海老。「鮭処 つく田」で提供している酒肴の味がアレンジされ、お寿司となって登場します。赤海老の下に忍ばせた天かすのサクサク食感と赤海老のぷりぷり食感、そして梅昆布茶のkokoroのハーモニーが楽しい「鮭処 つく田」の大将ならではの商品です。



「鮭処 つく田」松尾氏コメント

かっぱ寿司さんのシャリと生の海老の相性がよかったので今回は迷わず生の海老を主役を選びました。店で提供している、生海老を昆布締めしたネタや、昆布茶と生海老を合わせた酒肴から着想を得て、シャリに昆布茶をまぶしてみたら面白いのでは?と試した所、今回の“うまい!”商品が誕生しました。

## 『九州天然さば「ごまさば」にぎり』『九州天然さば「ごまさば」炙り』



博多の郷土料理「ごまさば」を「鮨 つく田」流にアレンジした秘伝の味わいを、なんと「かっぱ寿司」に伝授いただきました！生姜の効いたコクのある胡麻醤油の特製漬けダレが天然の海で育ったさばの旨みをより引き出します。そのままのにぎりはもちろん、香ばしさも楽しめる炙りでもご提供します。

### 「鮨 つく田」松尾氏コメント

さばは慣れ親しんだネタで、今回の「ごまさば」は店では酒肴として提供している看板商品です。お店では握りでの提供はしていませんが、かっぱ寿司さんのシャリとの相性の良さから今回はあえてお寿司としての提供を提案しました。

登場する3品ともに「鮨 つく田」の大将ならではの遊びゴコロと職人の技がふんだんにつまった逸品です。是非この機会に、お近くのかっぱ寿司でご堪能ください。

### 【「名店レシピ」第2弾 商品詳細】

- ・期 間：2022年2月22日（火）～3月17日（木）※なくなり次第終了
  - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
  - ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/meiten-recipe2>
  - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『赤海老の梅昆布茶 塩天ばらにぎり』一貫220円（税込）  
『九州天然さば「ごまさば」にぎり』二貫330円（税込）  
『九州天然さば「ごまさば」炙り』二貫330円（税込）  
※ごまさば・・・本商品は九州地方の料理を表しております。



### 「鮨 つく田」

佐賀県・唐津に店を構えるミシュラン二つ星を獲得した、日本屈指の鮨屋の名店。銀座の名店「きよ田」の鮨に感銘を受け、修行を経て唐津で「つく田」を開業。地元の魚介を使用した唐津ならではの鮨が評判を呼ぶ。7席しかない選ばれしカウンターを目指して全国から客が訪れる。



### 「鮨 つく田」大将 松尾氏が語る「名店レシピ」第2弾の取り組みについて



第2弾となる今回も、とにかく楽しかったの一言です。店で提供する商品とはまた違う視点で自由な発想ができる面白さ、その面白さは寿司職人としての新たな試みとなります。今までの経験を基にしながらも、新たな発想が今の世の中に通用するのかわかには私にとってやりがいの一つにもなっています。

「つく田」のような鮨屋と「かっぱ寿司」はタクシーと電車のような関係とっております。それぞれの役割が違っても共存し、行き着く所は同じ「お客様に楽しんでいただきたい」という想い。その想いで携わった商品をぜひ「かっぱ寿司」でお楽しみいただければと思います。

### 【「名店レシピ」第2弾 Twitter キャンペーン概要】

かっぱ寿司公式 Twitter アカウント：[https://twitter.com/kappasushi\\_jp](https://twitter.com/kappasushi_jp)

- ・開催期間：2022年2月22日（火）～3月1日（火）23:59まで
  - ・内容：かっぱ寿司公式 Twitter アカウントをフォローの上、対象のキャンペーンツイート（投稿）に、3種類の「名店レシピ」第2弾の商品の中から、一番食べたい商品名に#（ハッシュタグ）をつけて引用ツイート。引用ツイートしてくださった方の中から、抽選でかっぱ寿司お食事券2,000円分を50名様にプレゼントいたします。
- ※詳細はかっぱ寿司公式 Twitter の2022年2月22日（火）11:00のツイートをご確認ください。

※商品写真はすべてイメージです。

### 【「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

※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/>