

かつぱ寿司「名店レシピ」第3弾 始動 名店「鮭 きずな」の知恵と技が光る 大阪の文化「押し寿司」「蒸し寿司」が登場 2022年6月21日(火)より、かつぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかつぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年6月21日(火)～2022年7月18日(月・祝)の期間、「鮭 きずな」監修「名店レシピ」第3弾商品を販売いたします。



かつぱ寿司では昨年2021年5月に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%使用へと変更しました。かつぱ寿司の決意をこめ“本気シャリ”と銘打ったそのシャリに対し、“うまい!”と太鼓判をくださった名店の一流寿司職人の方々。その一流寿司職人の大将から、知恵と技を伝授頂き、この“本気シャリ”に合うさらなる“うまい!”寿司を目指し完成させたレシピ、それが「名店レシピ」です。

第3弾は大阪・京橋にお店を構える、予約が取れない名店寿司屋として名高い「鮭 きずな」の近藤大将に監修頂きました。関西の伝統を感じられる“うまい!”4品をご提供いたします。

『鮭 きずな監修 押し寿司食べ比べ (鯖押し寿司・生えび押し寿司)』



本商品は、近藤大将の「大阪の文化、押し寿司は欠かせない」という強い想いの下で完成に至った「名店レシピ」第3弾の要となる商品です。

脂ののった「とろめ鯖」を使用した『鯖の押し寿司』と、プリっとした食感が魅力の「赤えび」を使用した『生えびの押し寿司』。鮮やかな2種を一皿で楽しめる“食べ比べ”でご用意いたしました。

『鯖の押し寿司』は、仕上げに生姜醤油とバッテラ昆布をトッピング。ネタへのひと工夫はもちろんのこと、シャリにもひと工夫! かつぱ寿司店内で揚げた「天かす」と細かく刻んだ「ガリ」、更には「いりごま」を混ぜ込み、風味と食感をアップする事でワンランク上の味わいを実現いたしました。

『生えびの押し寿司』はシャリに「天かす」を混ぜ込み、中央には卵黄ソースを忍ばせております。えびの旨みとプリプリ食感&卵黄ソースのまろやかな味わい、そして自慢のシャリが一体となった味わいをお楽しみいただけます。店内で手間ひまかけて丁寧に作る「押し寿司」。普段「押し寿司」になじみのない地域の方にも、その美味しさを知っていただける自信の商品となっております。

『鮓 きすな監修 いくらとアオサ餡の蒸し寿司』

「押し寿司」と並んで大阪寿司の一つとして知られている「蒸し寿司」。蒸されたあたたかいシャリの上に、“トロツ” 餡と磯の風味豊かなあおさを盛り、いくらと柚子を添えています。スプーンで召し上がっていただける温かいお寿司は、店内に蒸し器を備えているかっぱ寿司だから出来る逸品となっております。



『鮓 きすな監修 天然とろかつお 香味ぼん酢のせ』 『鮓 きすな監修 サーモン 香味ぼん酢のせ』



「鮓 きすな」の名物の 1 つでもあるオリジナルのぼん酢にインスピレーションを受け、今回かっぱ寿司独自の「香味ぼん酢」を新開発！一番の特徴は、キレのあるぼん酢の味わい、そこに野菜の甘みを感じられるよう玉ねぎとにんじんを使用した点です。野菜本来の甘みを感じられるよう、毎日店舗でたまねぎをすりおろしてご提供いたします！ネタには、特に相性が良いと大将にお墨付きをいただいた、脂の乗りが抜群の「とろかつお」と「サーモン」を選定いたしました。



「名店レシピ」第3弾の4品は、どれも関西を愛する「鮓 きすな」の近藤大将ならではの知恵と技がふんだんにつまった逸品です。ぜひこの機会に、お近くのかっぱ寿司でご堪能ください。

【「鮓 きすな」大将 近藤氏が語る「名店レシピ」第3弾の取り組みについて】



新しい素材を使用するのではなく、かっぱ寿司さんが普段使用している魚や調味料を組み合わせて商品を作りました。寿司はバランスが命。その中において最強の組み合わせの商品ができたのではないかと考えております。

「押し寿司」や「蒸し寿司」といった大阪ならではの味をぜひお楽しみください。

「鮓 きすな」

大阪・京橋に店を構える有名店。その人気ぶりは大阪で最も予約が困難なお店と言われているほど。12席のカウンターには大阪だけでなく全国各地からお客さまが訪れています。



【「名店レシピ」第3弾 商品詳細】

- ・販売開始：2022年6月21日（火）より ※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-recipe3>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

『鮓 きすな監修 押し寿司食べ比べ（鯖押し寿司・生えび押し寿司）』二貫 330円（税込）

『鮓 きすな監修 いくらとアオサ餡の蒸し寿司』330円（税込）

『鮓 きすな監修 天然とろかつお 香味ぼん酢のせ』二貫 220円（税込）

『鮓 きすな監修 サーモン 香味ぼん酢のせ』二貫 220円（税込）

※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
- 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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。

 **コロソイドグループ**

＜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/>