

2023年2月15日

“熟成鮭”のパイオニア、東京・二子玉川の名店「すし崑邑(きむら)」監修 かつば寿司、名店鮭職人監修「名店レシピ」商品を販売 2023年2月22日(水)より、かつば寿司全店にて

コロナイドグループのかつば寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市)は、2023年2月22日(水)～3月20日(月)の期間、東京・二子玉川の名店「すし崑邑(きむら)」監修「名店レシピ」4商品を販売いたします。また、同日より「すし崑邑」監修商品を含む「かつばのひなちらし」の販売を開始いたします。



かつば寿司では2021年7月より、寿司の名店とされる鮭職人に監修いただいたかつば寿司専用のレシピ、その名も「名店レシピ」を展開しております。一流の技、知見に基づく発想豊かなオリジナル寿司が食べられることで多くのお客さまよりご支持いただいております。

今回は、東京・二子玉川に店を構える予約必須の名店「すし崑邑」の大将 木村康司氏に監修いただきました。これまでの寿司の概念を覆す“熟成鮭”というジャンルを新たに確立した木村氏ならではの「技」「こだわり」「工夫」が詰まった、かつば寿司オリジナルの4商品を提供いたします。超一流鮭職人 木村氏の「技」「こだわり」「工夫」が溢れる「名店レシピ」をお楽しみください。

かつば寿司では、最近ますます「うまいらしい！」と喜んでいただける商品を多く取り揃え、皆様にお楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【「すし崑邑(きむら)」監修「名店レシピ」4商品 概要】

- ・販売開始：2023年2月22日(水)～3月20日(月)予定
- ・販売店舗：かつば寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/meiten-recipe>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。

※一部店舗で価格が異なります。

※「名店レシピ」4商品は熟成鮭ではございません。

※掲載写真はイメージです。



『三陸産とろいわし
 ねぎ塩ごま油仕立て』
 二貫 187円(税込)
 ※店内飲食限定



『漬けまぐろ
 特製アボカドチーズ和え』
 二貫 242円(税込)
 ※店内飲食限定
 ※チーズフード使用



『漬けサーモン
 特製アボカドチーズ和え』
 二貫 242円(税込)
 ※店内飲食限定
 ※チーズフード使用



『挽きたて山椒
 特製上煮穴子の押し寿司』
 二貫 363円(税込)

【「すし崙邑(きむら)」監修「名店レシピ」商品詳細】

『三陸産とろいわし ねぎ塩ごま油仕立て』二貫 187 円(税込) ※店内飲食限定
数多くの寿司ネタの中から、大将に「脂のりが良い」と太鼓判を押された『三陸産とろいわし』が、シンプルながら味わい豊かな逸品になりました。
最適なバランスを迫及した「ふり塩」を施した三陸産とろいわしに、山盛りの「青葱」をのせ、「ごま油」を垂らして仕立てました。おろし生姜がアクセントです。
大将の手仕事を、かっぱ寿司仕様で再現した一皿です。



『漬けまぐろ 特製アボカドチーズ和え』二貫 242 円(税込) ※店内飲食限定
『漬けサーモン 特製アボカドチーズ和え』二貫 242 円(税込) ※店内飲食限定
オリジナルのだし醤油とおろしにんにくでつくる「にんにく醤油」で“漬け”にしました。漬け時間や濃度にもこだわり実現した食感や旨みが楽しめる、にんにくの香りがほのかに香る一品です。



「洋」のテイストである店内仕込みの「特製アボカドチーズ(チーズフード使用)」をトッピングし、仕上げに厳選したごま油を回しかけました。
「すし崙邑」では扱っていない“かっぱ寿司 1 番人気”の『まぐろ』と、人気ネタである『サーモン』に、大将のこだわりと工夫が存分に活かされたかっぱ寿司オリジナルの創作寿司です。



『挽きたて山椒 特製上煮穴子の押し寿司』二貫 363 円(税込)
甘辛く炊いた、しいたけ・干びょう・胡麻を混ぜ合わせたシャリの上に、ほぐした上煮穴子としっかり炙り香ばしさをまとった上煮穴子、優しい甘さの玉子焼きを並べてのせた押し寿司です。山椒の実を挽きかけて仕上げることで、山椒の爽やかな香りとピリッとした辛みが感じられます。



〈お家でも「名店レシピ」〉

『挽きたて山椒 特製上煮穴子の押し寿司』8 切れ 1,425 円(税込)

「すし崙邑」では、お土産に押し寿司を用意されていて、これが極上の味わい。今回、大将のきめ細やかな手仕事を再現するべく、そしてかっぱ寿司のお客さまにも“お土産体験”までお届けできる商品として、お持ち帰り商品をご用意しました。手土産や差し入れなど、おもてなしやご自宅でのお食事に「名店レシピ」をお楽しみください。



【「すし崙邑」大将 木村康司氏が語る かっぱ寿司「名店レシピ」の取り組みについて】



今回、「かっぱ寿司」とのコラボ(商品監修)ということを最初聞いた時は、本当にびっくりしました。
お寿司屋さんがお寿司屋さん?という思いもありましたが、同時にどんな商品を創ろうというワクワクもありました。そして出来上がった商品は、ちょっと大人向きに仕上げていますが、寿司の可能性を無限大に感じていただける「すし崙邑」らしい商品になっていますので、ぜひご賞味ください!

「すし崙邑」について

東京・二子玉川の名店。唯一無二の独自の技を磨き“熟成鮭”という新たなるジャンルを確立。「崙邑にしかない物を作りたい」との想いから、熟成させやすい鮭をあえて使わず、新鮮なままでは味の分かりづらい白身や青物などを長期熟成させ、その魅力を最大限に引き出した旨みが特徴。



【「かっぱのひなちらし」同日（2月22日）より販売開始！】

今回の「名店レシピ」4商品の監修をいただいた、東京・二子玉川の名店「すし崑邑(きむら)」の木村康司氏に「かっぱのひなちらし」1商品を監修いただきました。

ひな祭り当日はもちろん、少し早い“プレ・ひな祭り”などにもご利用いただける「かっぱのひなちらし」で、春のひと時をお楽しみください。

【2023年「かっぱのひなちらし」概要】

- ・販売期間：2023年2月22日(水)～3月5日(日)
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/hinachirashi>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。
※掲載写真はイメージです

■「名店レシピ」すし崑邑監修『豪華海鮮ちらし』1人前 1,480円(税込)

具材：まぐろ・だし醤油炙り真いか・いくら・蟹ほくし身・サーモン

※『豪華海鮮ちらし』は熟成鮫ではございません。

「すし崑邑」大将 木村氏の職人技が光るひなちらしをご用意。ネタの切り付けや具材の選定などを木村氏に教授いただき、お祝いの席にふさわしい、めでたい色合いにこだわりました。帯状の雅な盛り付けと素材が織りなす味わいは、かっぱ寿司の「名店レシピ」だからこそ一品です。

今回、かっぱ寿司のちらし寿司として初めて「炙りネタ」を取り入れました。「だし醤油炙り真いか」は、味わいを印象付けるアクセントとなっています。

ちょっとしたお祝い気分の食事や気持ちが華やぐ食事のおともに、節目を感じる行事として1名様からお楽しみいただける豪華メニューです。



■『華ひなちらし』2～3人前 1,980円(税込)

具材：いくら・まぐろ・サーモン・真いか・えび・とろめさば・煮穴子・玉子・えびおぼろ・きゅうり・海苔・いり胡麻

※『華ひなちらし』は「すし崑邑」監修商品ではございません。

7種類の海鮮を含む12種類の具材を使用した、可憐な盛り付けで目にもお腹にも嬉しい一品。長寿を意味する「えび」や、財宝が貯まることを意味する「たまご」などの縁起の良い食材をはじめ、「まぐろ」や「サーモン」など大人からお子さまに人気のネタを贅沢に散りばめました。

ご家族でお祝いするシーンや大切な方たちとの集まりでの持ちよりなどにぴったりなひなちらしです。



便利でお得なかっぱ寿司アプリ！

おかげさまでかっぱ寿司アプリは530万ダウンロード突破！（2022年11月現在）会員登録（無料）を行っていただくと、かっぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

1. 事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
2. お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
3. お得なクーポンを不定期で配信
4. 新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット



【「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。



<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/>