

2024年2月5日

## かっぱ寿司、心華やく鮮やかな彩りと粋なおしさ『かっぱのひなちらし』 「厳選海鮮華ちらし」や名店監修の珠玉のちらし、スイーツセットが登場 予約受付：2024年2月5日(月)～／販売期間：2024年2月22日(木)～3月3日(日)

コロワ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：山角豪）は、2024年2月22日（木）～3月3日（日）の期間、かっぱ寿司全店にて『かっぱのひなちらし』を販売いたします。本日、2024年2月5日（月）より店頭・アプリ・WEBにて予約受付を開始いたしました。



**かっぱのひなちらし** **ご予約 承り中!**

**具沢山の味わいちらし** 日本料理 喜多丘監修  
 具沢山の味わいちらしの具材—  
 日本料理 喜多丘監修 名店監修具  
 昆布 鰹肉 鶏肉 人参 こんにゃく 高野豆腐 油揚げ いくら えび 煮穴子 厚焼き玉子 えびおぼろ ぎょうり 海苔

2~3人前  
持ち帰り価格  
1,963円(税込2,120円)

**厳選海鮮華ちらし** 7種類の海鮮を含む12種類の具材  
 厳選海鮮華ちらしの具材—  
 まぐろ いくら サイモン えび 真いか とうろびさば 煮穴子 厚焼き玉子 えびおぼろ きょうり 海苔

2~3人前  
持ち帰り価格  
1,834円(税込1,980円)

**かっぱ寿司** **販売期間：2024年2月22日(木)～3月3日(日)** ※写真はイメージです。

3月3日は、子供の健やかな成長や幸せを願いお祝いをする「ひな祭り」。かっぱ寿司は、さまざまなシーンでひな祭りをお楽しみいただける『かっぱのひなちらし』をご用意いたしました。

2024年は、ご家族やご友人、大切な方たちと過ごすひな祭りの食卓にぴったりの「厳選海鮮華ちらし」、広島を代表する日本料理店「日本料理 喜多丘」の店主 北岡三千男氏に監修いただいた「具沢山の味わいちらし」の2品と、かっぱ寿司の人気スイーツ“プレミアムプリン”とのセット商品を販売いたします。

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「厳選海鮮華ちらし」、日本料理 喜多丘監修「具沢山の味わいちらし」で、春のひと時をお過ごしください。

かっぱ寿司では、今日もますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、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。

### 【かっぱ寿司 2024年 かっぱのひなちらし 概要】

- 予約受付開始日：2024年2月5日(月)
  - 販売期間：2024年2月22日(木)～3月3日(日)
  - 販売店舗：かっぱ寿司全店（スイーツセットは、三俣店では販売無）
  - 販売商品：厳選海鮮華ちらし、具沢山の味わいちらし、厳選海鮮華ちらし&プレミアムプリン3個セット、具沢山の味わいちらし&プレミアムプリン3個セット
  - U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/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の場合がございます。  
 ※価格は持ち帰り税込価格  
 ※掲載写真はイメージです。  
 ※ご注文は店頭、かっぱ寿司公式アプリ、WEB予約サイトから受け付けています。  
 ※公式アプリ：<https://www.kappasushi.jp/app.html>

## 【かっぱ寿司 2024年 かっぱのひなちらし 商品詳細】

※掲載写真はイメージです

### ■「厳選海鮮華ちらし」2~3人前 1,980円(税込)

具材：まぐろ・いくら・サーモン・えび・真いか・とろろさば・煮穴子・厚焼き玉子・えびおぼろ・きゅうり・ごま・海苔

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です。

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おこさまから大人まで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手土産にぴったりなひなちらしです。



### ■日本料理 喜多丘監修「具沢山の味わいちらし」2~3人前 2,120円(税込)

具材：【日本料理 喜多丘監修 釜炊きすし具】昆布・椎茸・鶏肉・れんこん・ごぼう・人参・高野豆腐・油揚げ  
いくら・えび・煮穴子・厚焼き玉子・えびおぼろ・きゅうり

グルメ界の名誉ある賞を数多く受賞されている「日本料理 喜多丘」店主北岡三千男氏監修のひなちらしです。

厳選した8種の具材を釜でじっくり丁寧に炊きあげ、素材の香りと旨みが活きた、今までにない圧倒的な具材感と深い味わいの“日本料理 喜多丘監修 釜炊きすし具”と、ぷりぷりした食感の“えび”や粒立ちがよく旨みが詰まった“いくら”、甘く香ばしい“煮穴子”など、かっぱ寿司こだわりの具材を組み合わせた、食べ応えある一品です。



## 【かっぱ寿司 2024年 かっぱのひなちらしセット 商品詳細】

かっぱ寿司の人気スイーツ“プレミアムプリン”とのセットをご用意いたしました。

※三俣店では販売しておりません。



厳選海鮮華ちらし&  
プレミアムプリン3個セット  
2,840円(税込)



具沢山の味わいちらし&  
プレミアムプリン3個セット  
2,980円(税込)

## 【日本料理 喜多丘について】

完全予約制、コース料理のみを提供する広島を代表する日本料理店。四季折々の食材を使った料理、こだわりの器やしつらえなど、凛とした品格を感じる店として多くの人々が足を運ぶ。

### ■店主 北岡三千男氏

1948年広島県生まれ。東京、京都、大阪など全国の一流料亭で修業したのち、1974年に地元広島で日本料理「喜多丘」を開店。有名グルメ賞なども受賞する広島を代表する有名店にまで成長させた。その腕を見込まれ、NHK料理番組や調理学校の講師などを務めるほか、量販店や食品会社のアドバイザー・料理監修に携わるなど活動は多岐にわたる。

### ■北岡三千男氏の想い

日本の五節句「上巳（桃の節句）」は、春を寿ぎ、無病息災を願う伝統的な行事です。この節句に欠かせないのが、色鮮やかで華やかなちらし寿司。

今回は、かっぱ寿司ならではの「具沢山の味わいちらし寿司」を開発しましたので、大切な方と無病息災を願ってお召し上がりください。



日本料理 喜多丘  
店主 北岡三千男氏

## 【かっぱ寿司 定番お持ち帰り商品より“ちらし寿司”のご紹介】

お手頃サイズの1人前サイズやカップの“ちらし寿司”は、ひな祭りをはじめ、卒業や入学など、お祝いごとが多い春の食卓にぴったりの一品です。手土産や差し入れ、プチ贅沢な気分のお食事などにご利用ください。

※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の場合がございます。

※価格は持ち帰り税込価格

※横浜西口エキニア店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。



厳選海鮮ばらちらし  
750円（税込）



贅沢いくらちらし  
1,650円（税込）



カップちらし寿司  
420円（税込）  
※おもちゃ付き

※おもちゃはお選びいただけません

## 【ごちCAFE シリーズ：シェ・シバタ監修のチョコレートスイーツ 2品を販売中】

かっぱ寿司では、お寿司に負けない、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマにしたスイーツブランド「ごちCAFE」を展開しております。

2023年11月30日（木）より、フランス最大のチョコレートメーカー「セモア社」の世界で3人しかいないアンバサダーのうちの一人である、シェ・シバタ 柴田武シェフ監修の「プレミアムチョコレートプリンパフェ」と「プレミアムチョコレートプリン」を提供しています。「プレミアムチョコレートプリン」は、お持ち帰りスイーツでも販売しています。ご自宅でのスイーツタイムや、ちょっとした手土産、ギフトにご利用ください。

URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/chez-shibata>



## 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600万ダウンロード突破！（2023年9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



## 公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

- かっぱ寿司 公式 X アカウント：[https://twitter.com/kappasushi\\_jp](https://twitter.com/kappasushi_jp)
- かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：<https://vectorincgroup.box.com/s/1n9v80bb854rc15kor5nc41whnn6p4nh>

**コロナドグループ**

＜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/>