


世界で一番“お肉に真剣”な会社「格之進」×かっぱ寿司 進化する肉ネタ寿司を提供 「格之進」監修商品第一弾『ハンバーグにぎり』3品を販売 2024年4月11日(木)～4月24日(水)、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4月11日（木）～4月24日（水）の期間、株式会社門崎（本社：岩手県一関市、代表取締役社長：千葉祐土）が展開する岩手県のブランド肉・門崎熟成肉の専門店「格之進」監修の第一弾商品として、かっぱ寿司全店にて『ハンバーグにぎり』3品を販売いたします。



世界で一番、お肉に真剣な会社
熟成肉の格之進
監修商品 第一弾

【熟成肉の格之進】
格之進とは、1999年に創業し、肉の旨みを凝縮させる熟成技術を磨き、「熟成肉」という新たなジャンルを生み出した「門崎熟成肉」の名店。「お客様を美味しいお肉で笑顔にしたい」をモットーに、お肉と真剣に向き合う「格之進」に監修いただいた「ハンバーグにぎり」をご堪能ください。

炙り
格之進監修
ハンバーグにぎり
～濃厚炙りチーズマヨ～
一貫 **300**円(税込330円)

格之進監修
ハンバーグにぎり
～牛醤&フライドガーリック～
一貫 **300**円(税込330円) 能出

格之進監修
“六本木うなハン”創作寿司
～うなぎ・ハンバーグ～
一貫 **450**円(税込495円) 能出

※店舗により価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司は、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、手頃な価格と品質にこだわり続けています。また、寿司の名店とされる鮨職人などに監修いただく「名店レシピ」をはじめ、さまざまなコラボ商品を期間限定で提供しております。

今回は、最大級の肉イベントと言われる「肉フェス」において、3年連続年間販売額 No.1（2014～16年）を達成など、肉通であれば誰もが知っている有名店「格之進」に監修いただきました。コラボレーション企画としては初の「肉」をテーマにした、かっぱ寿司オリジナルの「ハンバーグにぎり」3品をご提供いたします。

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、皆さま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。

【「格之進」監修商品第一弾『ハンバーグにぎり』3品 販売概要】

- 販売期間：2024年4月11日（木）～4月24日（水）予定
- 販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗を除く）
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2024/kakunosh.in_1
※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。
※横浜西口エキニア店、道頓堀戒橋店、千葉駅前店は価格が異なります。
※『ハンバーグにぎり～濃厚炙りチーズマヨ～』販売中は、定番商品【てりやきハンバーグマヨ】を休止します。
※『ハンバーグにぎり』3品は熟成肉ではございません。
※掲載写真はイメージです。

リリース内画素材：<https://drive.google.com/drive/folders/1bB1Cy5xiAUwnelf3ryCMrMPK-ochsMty>

【「格之進」監修商品第一弾『ハンバーグにぎり』3品 詳細】

※掲載写真はイメージです。

今回使用するハンバーグは、国産牛肉と岩手県花巻市のブランド豚「白金豚」をブレンドしたハンバーグです。ミンチする前に、格之進の自家製「オール岩手の塩麴」に漬け込むことで肉の旨みを引き立てており、ふっくらでやわらかな食感がお楽しみいただけます。

『ハンバーグにぎり～濃厚チーズ炙りマヨ～』二貫 330 円（税込）



黒毛和牛熟成肉を発酵させて作り上げた格之進の「牛醬」と、かっぱ寿司オリジナル「特製甘だれ」をブレンドした特製ソースを塗り、コクのあるゴーダチーズとレッドチェダーをミックスしたチーズをのせ、マヨネーズをかけて炙り、パセリをトッピングしました。チーズのコクやマヨネーズのまろやかな味わい、香ばしい風味、ハンバーグのジューシーな肉汁などが相まったおいしさです。

『ハンバーグにぎり～牛醬&フライドガーリック～』二貫 330 円（税込）



ハンバーグにフレッシュオニオンスライスをのせ、肉の旨みや風味を引き出す調味料「牛醬」を回しかけ、フライドガーリックをトッピングしました。

「牛醬」を回しかけることで、ハンバーグの旨みや風味がより感じられ、かっぱ寿司のシャリのさわやかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みとも相性の良い一品です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

『“六本木うなハン” 創作寿司～うなぎ・ハンバーグ～』二貫 495 円（税込）



商品名の“六本木うなハン”は、うなぎとハンバーグを合わせた料理を出していた格之進の店舗の立地が六本木であったことから、世界レベルで認知度の高い六本木という地名を付けることで、料理の価値を広く認識してもらいたいと千葉社長より名づけていただきました。ふっくらした食感と旨みある味わいの“うなぎ”に「牛醬」と「特製甘だれ」をブレンドした特製ソースを塗り、山椒を振りかけた上に、炙ったハンバーグをのせて特製ソースを塗り、青ねぎとすりごまをトッピングした見た目のボリューム、味のインパクトもある一品です。ハンバーグのコクや旨みと特製ソースの塩味と甘みがマッチしたうなぎは、シャリとの一体感も感じられる、これまでにない味わいのにぎりです。

お好みでわさびやガリとご一緒に召し上がっていただくことで、新たな味わいが楽しめます。

■「格之進（株式会社門崎）」について

2008年10月に会社設立。門崎設立前に1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。

設立以降本格的に関東圏に進出。名物メニュー「塊焼き」、「お肉の解体ショー」が特徴の「格之進 R+（アールプラス）」、熟成肉のTボーン、Lボーン（骨付き肉）の先駆者となった「肉屋格之進 F」を含め、岩手県内と関東圏合わせて計8店舗を展開。

（写真：岩手県本店 店舗外観）



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
- かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

コロソイドグループ

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>