

2024年9月5日

## 世界的パティシエが展開する「エキリーブル」×「かっぱ寿司」ごち CAFE コラボ商品 テレビドラマのスイーツ監修も手がける徳永純司氏監修「マロンスイーツ」 かっぱ寿司全店にて 2024年9月12日(木)より販売

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9月12日(木)より、かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」より、世界的パティシエ「エキリーブル」オーナーの徳永純司氏監修のマロンスイーツ『プレミアム モンブランプリン』『プレミアム モンブランプリンパフェ』の2品を販売いたします。



世界的パティシエ監修  
C5 CAFE KAPPA SUSHI  
プレミアムモンブランプリン  
Junji Tokunaga  
プレミアムモンブランプリン 340円(税込374円)  
プレミアムモンブランプリンパフェ 450円(税込495円)  
お持ち帰り用プレミアムモンブランプリン 361円(税込390円)  
販売期間 2024.9.12(木)~12.4(水)予定 ※店舗により価格が異なります。 ※掲載写真はイメージです。

今回は、徳永純司氏のスペシャルティであり、テレビドラマにて登場し話題となった「マロンラムレザン」よりイメージした「マロンスイーツ」2品をご用意いたしました。

かっぱ寿司では、「やっぱりかっぱがうまいらしい!」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。

### 【ごち CAFE 世界的パティシエ監修「マロンスイーツ」販売】

- 販売店舗: かっぱ寿司全店(一部改装中店舗を除く)
- 販売期間: 2024年9月12日(木)~12月4日(水) 予定
- U R L: <https://www.kappasushi.jp/cp/202409/equilibre>

※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・道頓堀戎橋店・千葉駅前店・南池袋店・吉祥寺駅北口 コスモビル店・アトレ亀戸店は価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。

### 【エキリーブル】徳永 純司 氏 コメント



かっぱ寿司さん特製のマロンクリームを使用した、プリンとパフェを2つ(2種類) ご用意しております。

しっかりしたマロンの味を出すのに、味のバランスや甘さの調節を考えながら、試作しました。是非、お召し上がりください。

インタビュー動画: <https://youtu.be/OMWGB-IsAKO>

## 【ごち CAFE 世界的パティシエ監修「マロンスイーツ」商品詳細】

※掲載写真はイメージです。

### プレミアム モンブランプリン 340円（税込 374円）

栗の世界 4 大産地のひとつであるスペイン産のマロンペーストと厳選した国産生クリームを使用し、バニラが香る味わいのモンブランプリンです。口溶け豊かな滑らかな食感をお楽しみいただけます。モンブランクリームと栗の渋皮煮をトッピングし、視覚的にも本格的な「モンブラン」を表現した一品です。



### プレミアム モンブランプリンパフェ 450円（税込 495円）

モンブランプリン、ホイップクリーム、サクサク食感の米ぼん（米菓子）、バニラアイスを盛り込みました。様々な素材の食感や甘みなどが相まった美味しさを楽しむことができるパフェです。栗の風味豊かなモンブランクリームを絞って、ホイップクリームに香ばしい自社製カラメルソースをかけて、栗の渋皮煮をトッピングして仕上げました。



## 【ごち CAFE：お持ち帰りスイーツ 世界的パティシエ監修『プレミアム モンブランプリン』概要】

お持ち帰りスイーツとして『プレミアム モンブランプリン』をご用意いたしました。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。

- 販売開始日：2024年9月12日（木）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店（一部店舗は除く）  
※1日の準備数が無くなり次第終了です。  
※三俣店では販売していません。  
※掲載写真はイメージです。



お持ち帰り用  
プレミアムモンブランプリン  
390円（税込）

## ■エキリールについて



2022年に東京・不動前駅にグランドオープン。世界的パティシエ徳永純司氏が展開するパティスリー。徳永氏は、「ザ・リッツカールトン大阪」のレストラン「La Baie」や「ザ・リッツカールトン東京」、「インターコンチネンタル 東京ベイ」でシェフパティシエやエグゼクティブペストリーシェフを務め、数多くの世界的な賞を受賞。また、テレビドキュメンタリーへの出演やテレビドラマのスイーツ監修も手がけるなど、世界が注目する名パティシエ。

## ■ごち CAFE



「ごち CAFE」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」をテーマにしたかっぱ寿司オリジナルのスイーツブランドです。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事のめにはもちろん CAFE としてご利用いただいてもご満足いただける商品をご提供しています。

リリース内画像素材：<https://xgd/M8bOK>



〈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/>