

2024 年 11 月 6 日

Z 世代の間で再ブーム到来!?スーパーフルーツアサイーを”最高濃度”でご提供 外食業界初※1の CO2 削減マーク掲出で地球にも体にも優しい 新感覚「アサイースイーツ」4 品がかっぱ寿司に新登場！

2024 年 11 月 7 日(木)～12 月 4 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 11 月 7 日（木）～12 月 4 日（水）の期間、株式会社フルッタフルッタのアサイーを使用したスイーツ 4 品をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



特に Z 世代を中心とした若者の間で人気となっている「アサイー」を使用したスイーツ 4 品をご提供いたします。スーパーフルーツの筆頭格ともいわれる「アサイー」は、「フルッタフルッタ」社製の最高濃度でありながらも、CO2 削減にも配慮したアサイーを使用し、おいしいだけでなく、体にも環境にも優しいサステナブルな商品に仕上げました。

フルッタフルッタ社は、アグロフォレストリーと呼ばれる森をつくる農業を生産原料の使用を通して貢献しており、2002 年の創業以来、22 年間で累計 63,073 トンの CO2 削減を実現しています。

かっぱ寿司は、フルッタフルッタ社のサステナビリティに対する取り組みを支持しており、同社のアサイーを使用した商品を開発する運びとなりました。さらに、本商品には外食業界初※1の取り組みとなる CO2 削減量を示すマークの掲出をいたします。かっぱ寿司商品における CO2 削減量の見える化を通じて、お客様とともに身近に地球環境について考え、行動するきっかけを創出したいと考えております。

※1 フルッタフルッタ社提供による CO2 削減マークに限る

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい!」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。

【「アサイースイーツ」販売概要と商品詳細】

- ・販売期間：2024 年 11 月 7 日（木）～12 月 4 日（水）予定
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・U R L：https://www.kappasushi.jp/2024/acai
- ※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。
※一部店舗では価格が異なる商品がございます。
※掲載画像はイメージです。



はちみつ
使用

バナナ
使用

アサイーボウル仕立てのフルーツパフェ 500 円（税込）

※はちみつを使用しているため 1 歳未満のおこさまには与えないようお願いいたします。

アサイーの鮮やかな紫を、ストロベリーソースとバニラアイスが引き立てます。マンゴー果肉、冷凍イチゴ、グラノーラ、はちみつをトッピングし、フルーティーな香りと彩りを添えました。ボリューム感があがりながら、食後にも楽しめる軽やかなパフェです。

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【「アサイースイーツ」 その他商品詳細】



バナナ
使用

まぜまぜシェイク アサイーエナジー&バニラ 500円（税込）

スムージー感のあるアサイーにバニラアイスを加え、飲みやすさと甘さをアップし、グラノーラでザクザク感と香ばしさを、ストロベリーソースでフルーティーな味わいと彩りを演出。クリアカップ入りでお持ち帰りも便利な、手軽に楽しめるドリンクに仕上げました。



バナナ
使用

ミニアサイーボウル 一皿 330円（税込）



はちみつ
使用

ミニアサイーボウル ～はちみつかけ～ 一皿 330円（税込）

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手頃な価格と少量サイズで、アサイー初心者でも気軽に楽しめる一品に仕上げました。甘さがほしい方には、はちみつかけもおすすめです。

※はちみつを使用しているため 1 歳未満のおこさまには与えないようお気をつけてください。

■フルッタフルッタについて



フルッタフルッタは、2002年に「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存する持続可能な社会の実現を目指して創業しました。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）より、おもにアグロフォレストリー（森林農法）で栽培したアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開しています。

アグロフォレストリーは、樹木を含む作物を混植することでCO2を吸収し、環境負荷を軽減する農法です。製品には原料の使用量に応じてCO2削減量を表示し、サステナビリティへの取り組みを可視化しています。

※数値は製品に表示した場合のイメージです。

■かっぱ寿司について



かっぱ寿司

かっぱ寿司は、1979年長野県に1号店をオープンしました。現在に至るまで、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでもらいたいという想いで、一皿100円（税込110円）という価格と品質にこだわり、商品の提供を続けています。また、一流職人とのコラボなど付加価値のある商品を提供し、多くのお客様の様々なニーズにお応えし、お客様の体験価値の向上に努めています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/v56Zd>

■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループではサステナビリティ基本方針に則り、ステーキホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティとして、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定、引き続きこれらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。コロワイドグループのサステナビリティ：[持続可能な食材の調達＞次世代食材の活用](#)



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/>

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp