


2023年4月13日

TOITA ×  かっぱ寿司「戸板女子短期大学」×「かっぱ寿司」産学連携企画
現役学生考案スイーツメニュー『キミをトリコにする夢のパンケーキ』
かっぱ寿司全店にて2023年4月19日(水)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）は、戸板女子短期大学（東京都港区）との産学連携企画として、食物栄養科の学生が考案したスイーツメニュー「キミをトリコにする夢のパンケーキ」を2023年4月19日（水）より、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

かっぱ寿司において、産学連携企画の実施および共同開発商品を全国の店舗で販売することは初となります。



コロナイドグループでは、地域社会の発展に貢献できる人材、社会人として即戦力となり得る人材の育成に向けて、産学連携による多様な教育プログラムの提供を推進しております。

今回“「冷凍バナナスライス」または「バナナピューレ」を使った、かっぱ寿司の新スイーツメニューを考える”をテーマに、食物栄養科の1年生13名が3チームに分かれメニューを考案。昨年12月の最終プレゼンテーションにて、5つの提案の中から『キミをトリコにする夢のパンケーキ』が優勝商品となりました。

その後、カッパ・クリエイト(株)商品開発部との共同開発を通じて、かっぱ寿司としての商品化を行い、今回全国のかっぱ寿司で販売いたします。

本商品で使用する「バナナピューレ」は、(株)ドール（本社：東京都中央区）の廃棄バナナを削減するSDGs活動「もったいないバナナ」プロジェクトの商品です。まだ美味しく食べられるにもかかわらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない廃棄バナナを使用した商品で、美味しさそのままにフードロス削減にも貢献ができます。

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」をテーマにしたオリジナルのスイーツブランド「ごち CAFE」を展開しており、今回の商品は「ごち CAFE」シリーズの期間限定商品となります。

「かっぱ寿司で、特別感のあるパンケーキを手頃な価格で食べられたら嬉しい」「食べた方を驚かせ、また食べたいと思わせ虜にしたい」という思いから考案されたスイーツ。ビジュアルの変化と味わいが、お客様に感動体験をお届けする商品です。

【戸板女子短期大学×かっぱ寿司「キミをトリコにする夢のパンケーキ」概要】

- ・販売期間：2023年4月19日（水）～5月9日（火）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/pancake>

※横浜西口エキニア店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。

※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。

【戸板女子短期大学×かっぱ寿司『キミをトリコにする夢のパンケーキ』商品詳細】

『キミをトリコにする夢のパンケーキ』 429円（税込）※店内飲食限定 ※掲載写真はイメージです。

ふんわりとしたパンケーキを覆う優しい甘さの練乳ホイップクリームとミルクィ感やクランチラズベリーのカリッとした食感、いちごソースの甘酸っぱさなどが楽しめます。また、フォークを入れると中に忍ばせているバナナピューレが登場し、その風味が広がります。お食事後のデザートとしてもおやつとしてもぴったりの、見て楽しい、食べても美味しい「フォトジェニックスイーツ」です。



フィルムを真上に引き上げる



クリームが流れる
パンケーキ動画は[コチラ](#)



【戸板女子短期大学×かっぱ寿司 産学連携企画スイーツメニュー販売までの経緯】

本企画は、昨年10月のオリエンテーションからスタートしました。オリエンテーションには約80名の学生が参加し、企画へ参加応募した30名より13名を選出。



オリエンテーションでは、カップ・クリエイト(株)担当者よりかっぱ寿司が目指すコンセプト説明や(株)ドール担当者よりバナナの特長などの説明、試食などが行われました。

実店舗厨房見学・試食をし「スイーツ開発の現場での制約」を体感。その後、中間試食を実施し改良点などを議論。最終プレゼンテーションが行われ優勝チーム・優勝商品が決定。



カップ・クリエイト(株)商品開発部との共同開発、(株)コロワイド、カップ・クリエイト(株)の両社長や各社役員における「試食会」を経て、全国のかっぱ寿司で販売いたします。



リリース内画像素材：<https://vectoringroup.box.com/s/cz2evgcplugh8f95z3i1p6xl52dc09u0>

■ごち CAFE について



「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、お食事のメにはもちろん 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。

■かっぱ寿司について



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いただきたいという想いで、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である「名店レシピ」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。

■Dole について



ドールでは、フルーツを通して人と地球に豊かさの良い影響を与えることを使命とした『Dole Promise』を提唱しています。その中で、フルーツの埋め立て廃棄をゼロにする”Zero Fruit loss”を目標として掲げ、『もったいないバナナ』プロジェクト※を推進しております。まだ美味しく食べられるにも関わらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない廃棄バナナを『もったいないバナナ』として、そのようなバナナをゼロにすることを目指しております。

※もったいないバナナプロジェクトについて：[もったいないバナナプロジェクトDole - Dole Japan, Inc.](https://www.dole-japan.com/)

■学校法人戸板学園 戸板女子短期大学について



戸板女子短期大学は、服飾芸術科、食物栄養科、国際コミュニケーション学科を有し、全国の短大で 10 位、東京では 1 位*の人気を誇ります。

本学では、産学連携プロジェクトや履修モデルを通じて、本物のビジネススキルを身につけること、そして課題解決型のプロジェクトやプレゼンの機会を得て、進みたい業界・職種にマッチした専門性の高い教育を提供しています。また、有名企業との連携プログラムもあり、業界内外で注目される短大です。

*リクルート進学総研 2022 年度リクルート試験実態調査より

■コロナイドグループのサステナビリティについて



コロナイドグループではサステナビリティ基本方針に従い、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続的な企業価値向上を図ることを目的として、コロナ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である「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」を設定しています。

飲食業界で活躍を目指す若手人材の発掘に向けて、産学連携による多様な教育プログラムを通じた人材育成を推進しています。今後も地域・社会との共生を目指し、コロナイドグループとしてのサステナビリティ向上に努めてまいります。

コロナイドグループのサステナビリティ：[地域・社会への貢献](#)>[教育機関連携](#)・[職場体験学習推進](#)

【「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
- 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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

※お客様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/>