

お知らせ

2024年3月7日
株式会社コロワイド

かっぱ寿司、持続可能な食材のメニュー各種を期間限定販売

～植物由来の次世代フード「Deats®」、陸上養殖「とっとり琴浦グランサーモン」など～

株式会社コロワイド（代表取締役社長：野尻公平、証券コード:7616）は、その連結子会社であるカッパ・クリエイト株式会社（本社：神奈川県横浜市西区、代表取締役社長：山角豪）が、2024年3月7日からかっぱ寿司全店で、植物由来の原材料を使った次世代フード「Deats®（ディーツ）」明太子風ペーストを使用した軍艦メニューや、環境負荷の低さが注目されている陸上養殖で生産された「とっとり琴浦グランサーモン」、コロワイドの自社製品である大豆ミートを使用した「お豆で作ったキーマカレー」など、持続可能な食材を使用したメニュー各種を期間限定で販売することをお知らせいたします。



「Deats®（ディーツ）」明太子風ペーストは、植物由来の原材料を使用して明太子の食感を再現した、コレステロール・プリン体がゼロの次世代サステナブルフードです。一般的な明太子に比べるとカロリーや脂質も低く、からだにやさしくお召し上がりいただけます。

また、今回の期間限定メニューでは、2023年7月に期間・地域限定で販売し、大変ご好評をいただきました「とっとり琴浦グランサーモン」を、かっぱ寿司の全店で販売いたします。「とっとり琴浦グランサーモン」は鳥取県の中部に位置する琴浦町で、大山からの良質な地下水を使い、環境負荷が低い「閉鎖循環式陸上養殖」で生産された、しっかりとした身質と程よい脂のりが特徴のサーモンです。

■「Deats®（ディーツ）」使用 「からだにやさしい明太風」



からだにやさしい
明太風軍艦
二貫 110円（税込）



からだにやさしい
明太風たくあん軍艦
二貫 110円（税込）



からだにやさしい
明太風とろろ軍艦
二貫 110円（税込）



からだにやさしい
明太風納豆軍艦
二貫 110円（税込）

■ 「とっとり琴浦グランサーモン」

とっとり琴浦グランサーモン
一貫 143円 (税込)とっとり琴浦グランサーモン漬け
一貫 198円 (税込)とっとり琴浦グランサーモン食べ比べ
二貫 374円 (税込)

■ 「大豆ミート」(コロワイド自社製品)

お豆で作ったキーマカレー軍艦
二貫 110円 (税込)お豆で作ったキーマカレーいなり
二貫 198円 (税込)

【販売概要】

・販売期間：2024年3月7日(木)~3月20日(水) 予定

・販売店舗：かっぱ寿司全店

※横浜西口エキニア店、道頓堀戎橋店、千葉駅前店は価格が異なる商品がございます

※「からだにやさしい明太風」4品は4月10日(水)まで販売予定です

※「お豆で作ったキーマカレー」2品は定番商品です。3月21日(木)以降も販売予定です

※カッパ・クリエイト株式会社のリリースはこちらからご覧ください

<https://www.kappa-create.co.jp/information/news/>

コロワイドグループは企業理念である「すべては、お客さまと社員のために」の考えのもと、食のインフラの担い手として、社会の持続可能な発展への貢献と企業価値の向上を目指します。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社コロワイド サステナビリティ推進室

電話：045-274-5994 / E-mail：sasutena@colowide.co.jp

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS