



かっぱ寿司

コソフイドグループ
カッパ・クリエイト 株式会社

2017年1月26日

報道関係者各位

今月の「特ネタ」:受験寿司 2 種を販売

■東大生が考案“勉強に役立つ!?”『頭の回転寿司セット』

■ここぞの勝負に活(=勝つ)!『勝つ寿司』

期間:2017年2月1日(水)~2月28日(火)

~旬ネタ:国産ブランド魚および天然ものにこだわったフェアも同時開催~

<https://www.kappasushi.jp/>

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 四方田豊)は、昨年10月より「新生かっぱ寿司」として新たなスタートを切りました。商品カテゴリーも見直し、「特ネタ」「旬ネタ」という2つの月替わりのフェアも新設し、今まで以上に楽しめるメニューをお届けしています。

本格的な受験シーズンである2月の「特ネタ」は「受験寿司」。東大料理愛好会(※1)監修による、受験生応援の寿司セットと、「ここぞ!勝負に勝つ寿司」をコンセプトに、活(=勝つ)の寿司をお届けいたします。

また「旬ネタ」は、天然ものにこだわったフェアとし、紅鮭や石垣貝、国産ブランド魚プロジェクト(※2)で作り出したかっぱ寿司オリジナル商品、北釧ほくせんしめとろいわしなどの多彩なメニューを取り揃えました。

【今月の特ネタ 2種 概要】

特ネタテーマ:受験寿司

対象日:2017年2月1日(水)~2月28日(火)

●商品①:『東大生が考えた頭の回転寿司セット』

内容:東大料理愛好会(※1)監修。回転寿司にちなみ、頭の回転を意識した、受験生を応援するお寿司のセットです。

価格:一皿 380円(+税)

<セットの詳細>※画像右から

① まぐろたたきアボカドロール:

まぐろには良質なタンパク質が豊富に含まれています。さらに、アボカドに含まれるビタミンB2は、エネルギー代謝に関わる成長を促進します。体力を消耗する受験期間にはぴったりの食材です。

② なっとう軍艦:

納豆の原料になる大豆は、記憶力を強化するレシチンが多く含まれています。また、海苔に含まれるビタミンB12は血液をつくり、貧血を防ぎます。

③ 天然!北釧ほくせんとろいわし:

いわしはカルシウムの吸収率を良くしてくれるビタミンDが豊富です。ビタミンDは免疫に働きかけるため、万全の体勢で入試に臨みたい受験生にうってつけです。

④ 寒ぶり:

ぶりのもつグルタミン酸は集中力や記憶力を高める効果があります。歴史や英語など暗記科目の多い受験生は要チェックです。

⑤ どでか豚生姜焼き直火炙り:

豚肉に多く含まれるビタミンB1は、糖質をしっかり分解し、十分なエネルギーを作り、疲労物質がたまるのを防ぎます。タイトな受験のスケジュールに耐える身体作りの役に立ちます。



「2月特ネタ」ポスター



「頭の回転寿司セット」商品画像

⑥白ごま：

ごまの脂質には、オレイン酸が含まれており、胃酸の分泌を抑える働きがあります。

※1)「東大料理愛好会」とは：

過去に「頭が良くなるレシピ」など自身の経験を活かしたレシピ本を発行し、いま注目を集めている東大生を中心に楽しく調理をするインカレサークルです。

●商品②：『勝つ寿司』

内 容：「ここぞ！勝負に勝つ寿司」をコンセプトに、全7種の活(=勝つ)〆寿司をご用意いたしました。

メニュー：大分県産 活〆かんぱち	一貫 180円(+税)	提供期間 2/1(水)~2/9(木)
鹿児島県産 活〆ひらまさ	一貫 180円(+税)	提供期間 2/10(金)~2/19(日)
愛媛県産 活〆しまあじ	一貫 180円(+税)	提供期間 2/20(月)~2/28(火)
天然！活〆一本穴子(甘ダレ)	一皿 380円(+税)	提供期間 2/1(水)~2/28(火)
天然！活〆一本穴子店内直火炙り(塩)	一皿 380円(+税)	提供期間 2/1(水)~2/28(火)
天然！活〆穴子天(1/3カット)	一貫 180円(+税)	提供期間 2/1(水)~2/28(火)
活〆特大えび	一貫 100円(+税)	提供期間 2/1(水)~2/28(火)

【今月の旬ネタ】概要

対象日：2017年2月1日(水)~2月28日(火)

内 容：天然ものにこだわり、紅鮭や石垣貝など12種のバラエティ豊かな食材をご用意いたしました。

<特にオススメの商品>

●天然！北釧〆とろいわし/店内直火炙り 二貫 各100円(+税)

北海道・釧路漁協が商標登録した国産ブランド魚(※2)の「北釧まいわし」を使用し、かっぱ寿司オリジナルの味付けで酢〆にしました。海水温が低く、ミネラルが豊富な北海道の海で水揚げされているため、脂のりが非常に良く、上質な味わいをお楽しみいただけます。

●天然！たたき紅鮭店内漬け/直火炙り 二貫 各100円(+税)

漁獲後に炙ることで水分が抜け、紅鮭本来のうまみを凝縮させました。店舗でだしのきいたタレに漬け込んで提供いたします。

●天然！石垣貝 二貫100円(+税)

貝独特の甘みに加え、厚い身でとても食べ応えがあります。シャリとの相性がよく、旨みの相乗効果を生み出します。

<その他メニュー>

- 天然！大型生えび 二貫 180円(+税)
- 店内仕込み！天然！肉厚えび天にぎり 二貫 180円(+税)
- イタリア産 豚とろ 店内直火炙り 一貫 180円(+税)
- 寒流育ち！特製ふっくら焼き鯖 二貫 180円(+税)
- うにクリームソースぶっかけうどん 一杯 300円(+税)
- 天然！大型赤えび入り 特製茶碗蒸し 一個 230円(+税)
- カスタードブッセ&バニラアイス~キャラメルソースがけ~ 一皿 300円(+税)



「2月旬ネタ」ポスター



「天然！北釧〆とろいわし」商品画像

※2) 国産ブランド魚プロジェクトとは：

国内の水産資源水揚げ量は年々減少傾向にあります。かっぱ寿司では国産ブランド魚を守り、日本国内で消費し、認知していただくため、「国産ブランド魚プロジェクト」を昨年末より実施しております。今後も「希少性が高い素材」や、「素材を最大限活かす味付け」で国産ブランド魚を提供し、品質感と驚きによる“食の喜び”をお届けしてまいります。

<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

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : pr@kappa-create.co.jp