

**ハンバーグ師匠(井戸田潤)と小倉優子が息ぴったりな師弟関係を披露！
日本ハンバーグ協会が「認定ハンバーグ」として本気の味わいを大絶賛
新メニュー「かっぱのハンバーグ」発表会
事後レポート**

2018年4月26日(木) @サンライズビル東京

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太)は、2018年4月26日(木)に、井戸田潤さん、小倉優子さんをゲストに招いて新メニュー「かっぱのハンバーグ」発表会を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



かっぱ寿司では2018年4月27日(金)より、粗挽きビーフを100%使用した本気の逸品『かっぱのハンバーグ』を全店にて販売開始いたします。販売を記念した本イベントでは、多数の報道陣が集まり、盛りだくさんな内容で実施いたしました。

■当日の様子

<主催挨拶&商品プレゼン時>

カップ・クリエイト株式会社 マーケティング部 部長の牛尾好智より、挨拶及び新商品の説明を行いました。「これまでは一部店舗にて、ハンバーグの提供を実施していましたが、お客様から大きな反響をいただき、この度全店で発売することになりました」とコメント。「その他肉寿司など、寿司屋らしからぬメニューの発表

<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/>

会となっていますが、素敵なゲストにも来て頂いたので、最後までお付き合いください。」と、本発表会への意気込みを語りました。

<ゲスト登場時>

勇ましい音楽とともに「ハンバーグ師匠」のコスチュームに身を包んだ井戸田潤さん（スピードワゴン）が登場。「かっぱ寿司からサイドメニューでハンバーグが出るっていうから、海老天にぎりや、から揚げは非常に緊張していた。だがハンバーグ本人はいつも通り冷静でいられた。なぜならハンバーグだけ揚がってない（アガッてない）からね。ハンバーグ！！！」と熱々の鉄板ジョークを早速披露し、会場の空気を盛り上げました。

そして、今日は弟子を連れてきたというハンバーグ師匠が呼びかけると、同様のウェスタンスタイルのコスチュームに身を包んだ小倉優子さんが“ハンバーグ優子”として登場しました。「ご唱和ください！7,8,9,シュー」と、二人ならんで、ハンバーグ師匠お決まりのポーズを披露しました。

<ゲストトークセッション>

ステージ上には、寿司が乗った回転寿司レーンが用意され、小倉さんはサーモン、井戸田さんはまぐろを試食しました。お二人とも、お気に入りのネタをぺろりと平らげ「美味しい」と一言。

その後、「回転寿司に行く際の自分だけのルール」をテーマにトークがスタートしました。

小倉さんは、「逆にルールがない。子供たちは大人の想像がつかないような、自分たちの好きな順番で食べすすめていく。子どもたちの姿を見ているのが楽しい。」とご家族で食事に行った際のエピソードを語りました。

井戸田さんは、「最初に枝豆とビールから始め、お寿司を食べ、麺類で締める。サイドメニューが充実しているので、色々な種類のもを食べられるのがありがたい。」と、かっぱ寿司の魅力について語りました。

<「かっぱのハンバーグ」実食>

ハンバーグが新メニューとして発売されることに関し、小倉さんは「今までなかったのが不思議なくらい。うちの子はみんな好きだから喜ぶと思う！」と全店で販売を楽しみにされている様子でした。井戸田さんは「デミグラハンバーグ」、小倉優子さんは「とろっとチーズハンバーグ」を実食しました。

お二人は、「濃厚で美味しい」「洋食屋さんのハンバーグという感じ」「これが回転寿司で食べられるのは驚沢」とハンバーグの味を大絶賛しました。「これが390円で食べられるの!？」という商品の値段にも驚いた様子でした。

<トークセッション「理想の師匠像」「アツアツの鉄板ジョーク」>

ステージの回転寿司レーン上に、トークテーマが書かれたカプセルが流され、トークセッションが開始されました。井戸田さんが選んだカプセルに入っていたトークテーマは、「理想の師匠像、弟子像」。井戸田さんは、「今日のような、小倉優子さんとの師弟関係は理想的。小倉さんの事務所が許せば一緒に営業に回りたいほど。」と二人の師弟関係を嬉しそうに語りました。

小倉優子さんは「こりん星も今やっていないし、ありがたい。ハンバーグ師匠は舞台裏でもいつも優しい。」と、まんざらでもない様子。これに対し、井戸田潤さんは、「小倉さんは俺のことが好きなんですよ。」と、嬉しそうな様子でした。

小倉さんが選んだカプセルに入っていたテーマは「師匠、アツアツの鉄板ジョークをお願いします。」という師匠へのリクエスト。これに対して井戸田さんは、「ハンバーグの友達が彼女に振られて目も当てられないくらい落ち込んでいた。かける言葉がなかったよ。かけてやりなよデミグラス。ハンバーグ！！！」と全力でネタを披露しました。師匠のネタに小倉優子さんは「うまーい！」と返し、息ぴったりなトークセッションとなりました。

<ハンバーグ認定式>

「かっぱのハンバーグ」が、一般社団法人 日本ハンバーグ協会の認定ハンバーグとなったことを記念し、同協会 理事長、田形 友幸さんより、認定証の授与が行われました。田形さんは「ビーフ 100%の本格的なハンバーグが回転寿司から登場するということは、ハンバーグ業界にとって革命的な出来事。シューシーでコクとうまみが凝縮されたハンバーグとなっており、完成度の高さに非常に驚いた。」と、本商品を絶賛しました。

<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/>



新メニュー「かっぱのハンバーグ」発表会 イベント概要

開始日程 : 2018年4月26日(木)

開始時間 : 11:00~12:00

会場 : サンライズビル東京 2F ザ・グリーンホール
(東京都中央区日本橋富沢町 11-12)

ゲスト : 井戸田潤さん(スピードワゴン)、小倉優子さん、
一般社団法人 日本ハンバーグ協会理事長/田形友幸(バーグマン田形)

内容 : 商品のご紹介/トークセッション/商品食リポ/ハンバーグ協会認定証授与式
フォトセッション/囲み取材

■当日オフィシャルスチール素材ダウンロード URL:

<http://urx.red/JKyB>

■当日オフィシャルムービー素材ダウンロード URL:

【主催挨拶・ゲスト登場・トークセッション】 <http://nn333nn.info/JKzR>

【認定式・商品素材】 <http://nn333nn.info/JKzS>

【フォトセッション・囲み取材】 <http://nn333nn.info/JKA0>

【素材 zip】 <http://nn333nn.info/JKzo>

PASS : 0426 (上記全て)

<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/>

【かっぱのハンバーグ】概要

『かっぱのハンバーグ』は、回転寿司チェーン店であるかっぱ寿司が、こだわりを持って開発した本気のハンバーグです。何度も試行錯誤を繰り返し最もおいしい挽き具合を追求した、粗挽きビーフを100%使用し、ジューシーに仕上げたハンバーグは専門店にも負けない味わいです。これまでは限定された店舗にて提供していましたが、大変ご好評いただいたため、この度全店舗に販売拡大することとなりました。とろけるチーズを絡めながら味わう「とろっとチーズハンバーグ」と、コクのあるデミグラスソースを使った王道の「デミグラハンバーグ」の2種類を展開いたします。100%ビーフの旨みを閉じ込めた食べごたえのあるハンバーグは、昼ごはんにも夜ごはんにもおすすめのメニューです。かっぱ寿司が満を持して提供する食べごたえ抜群の新商品を、ぜひこの機会にご賞味ください。



【かっぱのハンバーグ詳細】

- 販売期間：2018年4月27日（金）～
- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- 販売商品：**●「とろっとチーズハンバーグ」 390円（+税）**
とろっと溶けるチーズを絡めて味わう、チーズ好きにはたまらない一品です。
- **●「デミグラハンバーグ」 390円（+税）**
コクのあるデミグラスソースで仕上げた王道の味わいをお楽しみいただけます。
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/campaign/hamburg.html>
- 動画素材ダウンロード URL：<http://ur2.link/JJur>



「かっぱのハンバーグ」WEB CM

<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/>

【白いスープカレーラーメン詳細】

2018年5月9日（水）からは、寿司のしめにふさわしい「白いスープカレーラーメン」の提供も開始いたします。スープの見た目からは想像できない、本格的なカレー風味の深いコク、最後の一滴まで飲み干したくなる一品です。

- ・商品名：「白いスープカレーラーメン」
- ・販売期間：2018年5月9日（水）～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：全国のかっぱ寿司全店
- ・価格：390円（＋税）
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/campaign/curry_ramen.html ※5月9日公開予定
- ・内容：白いスープからは想像できない、本格的なカレー風味の深いコクが特長の一品です。



<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/>