

1400件以上の参加応募が殺到 子供たちがお寿司の握り方をマスター！回転寿司の秘密を親子で学ぶ 「かっぱ寿司の自由研究」事後レポート 2018年8月2日(木) 於 かっぱ寿司板橋店

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治）は、2018年8月2日（木）、板橋店にて「かっぱ寿司の自由研究」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、お子様に回転寿司の秘密や仕事の楽しさを知っていただくため、夏休みの時期に合わせて「かっぱ寿司の自由研究」を企画いたしました。東京・大阪・名古屋の3都市にて、各会場親子ペア20組の参加を募集したところ、1400件以上のご応募をいただきました。

第1回目として、まずは東京会場である板橋店にて開催され、15組34名の親子が回転寿司の秘密を学びました。

■当日の様子

＜授業・まぐろの切りつけ実演時＞

魚の水揚げからネタとして店舗に運ばれるまでの流れを授業形式で解説しました。まず、釣られたまぐろは冷凍され、凍ったままの姿で店舗に届くと流れを説明。鮮度を保つために、家庭用の3倍である、 -60°C で冷凍されているのだと話す、会場から驚きの声があがりました。ここで解凍される前の、カチカチの状態のまぐろの柵が登場。子供たちは本物の柵に興味津々で、固さや冷たさに驚きながら触れていました。

次に、凍った柵の解凍方法を、実演を交えながら紹介。ネタが水っぽくならないよう、 $35^{\circ}\text{C}\sim 38^{\circ}\text{C}$ の水に塩を加えた「温塩水」を使っていると解凍時の秘密を話しました。普通の水で解凍した時のネタと温塩水で解凍した時の違いを知るため、ネタの色や触感などを比較しました。違いは一目瞭然で、温塩水を使った方のネタは赤く発色しドリップも少なく、綺麗な状態で提供可能だと述べました。温塩水の最適な温度や家での実践方法など、保護者の方も積極的に質問をしていました。ネタの秘密を学んだ後は、実際のまぐろの柵を使ってネタの切りつけを披露。野菜を切る時のようにまっすぐ包丁を下ろすのではなく、斜めの角度から包丁を引いて切るのだとコツを紹介しました。柵から次々と切りつけられるネタと担当者の包丁さばきを、子供たちはキラキラした目で観察していました。

<キッチン見学時>

日頃は見るできないキッチンをこの日は特別に子供たちにお披露目しました。初めて見るお店の裏側にわくわくしながら、シャリロボットや冷蔵庫、特急レーンを動かすタッチパネルなど回転寿司店に欠かせない機械を1つ1つ見学しました。まずはシャリ玉を作るために使うシャリロボットを紹介。1時間で3000~4000個のシャリ玉を作ることができると知ると、その圧倒的な数に驚き、シャリ玉が機械から出てくるのを楽しそうに見つめました。そしてネタを保管する-60℃の冷凍庫を実際に見学。強い冷気に身震いしながらも、滅多に見ることができない特殊な冷凍庫に興味津々な様子でした。

<お寿司作り実施時>

この日はたまご、えび、サーモン、まぐろの4種類のネタを用意し、一人ずつ寿司の握り方をレクチャーしました。まず初めにキッチンで紹介したシャリロボットでシャリ玉を作ることにより、多くのお客様に短時間でお寿司を提供できると説明。シャリ玉を使ってお寿司を握る子供と、一からシャリを握って寿司を作るかっぱ寿司担当者で早握り対決を実施したところ、見事子供が勝利し、そのことを証明しました。

シャリ玉について理解を深めた後はいよいよお寿司作りを実践。子供たちは自分で選んだ好きなネタをシャリの上に乗せ、小さな手で一生懸命に寿司を握りました。「へい、お待ち！」の元気な掛け声とともにレーンにお皿を乗せると、自分の寿司を嬉しそうに目で追っていました。子供たちの楽しそうに寿司を握る姿に保護者の方々も嬉しそうな様子で、完成した寿司を仲良く一緒に食べていました。

<「お皿数えクイズ」実施時>

100円、180円、280円のメニューに使う3種類の皿を用意し、正確に数えられるかを競う「お皿数えクイズ」を実施しました。今回は100円皿を5枚、180円皿を2枚、280円皿を3枚用意しました。会計時にスタッフが言う「いらっしやいませ、お会計させていただきます」の掛け声の後、一斉にお皿数えがスタート。積み上げられた色違いの皿をそれぞれ工夫しながら、一生懸命数えました。数えるのが早い子供は皿の合計金額まで計算するなど、皆元気いっぱい取り組んでいました。

<認定証 授与時>

寿司の握り方やお皿の数え方など回転寿司での仕事をマスターした子供たちに、名前入りの「回転寿司博士認定証」が授与されました。1人1人名前を呼ぶと、皆誇らしげに認定証を受け取りました。子供たちは「楽しかった」「お寿司を食べたくなった」と満足そうで、本イベントは大盛況に終わりました。

<当日の様子>



「かっぱ寿司の自由研究」 板橋店 実施概要

- 開催日時 : 2018年8月2日(木) 14時~16時
- 開催会場 : かっぱ寿司板橋店(東京都板橋区東新町1-48-10)
- 内容 : ①「寿司ネタができるまで」解説
②お子様の回転寿司店員としてのお仕事体験
(握り寿司体験・挨拶練習・キッチン見学など)

「かっぱ寿司の自由研究」 概要

- 名称 : かっぱ寿司の自由研究
- 開催日時 : 板橋店(東京) 2018年8月2日(木) 14時~16時
春日井店(愛知) 2018年8月9日(木) 14時~16時予定
東淀川店(大阪) 2018年8月10日(金) 14時~16時予定
- 募集対象 : 小学生とその保護者様(各会場親子ペア20組を抽選でご招待)



<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/>