

2018年12月19日

カンニング竹山と中村静香、かっぱ寿司のニュースとともに1年を振り返り かっぱ寿司「2018 冬の商品戦略発表会」事後レポート ～原点の100円皿強化に向け「イチ押しネタシリーズ」が新登場～ 2018年12月18日(火) @品川シーズンテラス ホール

コロワ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 代表取締役社長 小澤俊治）は、2018年12月18日（火）、お笑い芸人のカンニング竹山さんと、タレントの中村静香さんをゲストに招いて、かっぱ寿司「2018 冬の商品戦略発表会」を開催いたしました。本レポートではその様子をご報告いたします。



かっぱ寿司では、多くのお客様が気軽にお寿司を楽しんでくださるきっかけとなり、また、当社の原点でもある「100円皿メニュー」の強化のため、新たに「イチ押しネタシリーズ」を開発。第一弾商品として『霜降り寒ぶり三味』を期間限定で発売いたします。

また、サイドメニューでも高品質な本格メニューをご用意。大人気の本格ラーメンシリーズ第四弾の名店「創作中華 一之船入」監修『肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～』を12月20日（木）から発売します。さらに、新たに誕生した「Rich Sweets(リッチスイーツ)シリーズ」では第一弾として、将軍御用達の深い歴史を持つ「本山茶」を使用したスイーツを12月4日（火）に発売しました。

これらの発売を記念した本イベントでは、商品戦略の発表及びゲストによるトークセッションを実施いたしました。

かっぱ寿司「2018 冬の商品戦略発表会」概要

- 開催日程：2018年12月18日(火)
- 会場：品川シーズンテラスホール（東京都港区港南1丁目2-70）
- 内容：①冬の商品戦略説明 ②新商品ご紹介 ③ゲストトークセッション
④フォトセッション ⑤囲み取材 ⑥試食会
- 登壇者：カンニング竹山さん
中村静香さん
カップ・クリエイト株式会社 代表取締役専務 澄川浩太
「創作中華 一之船入」シェフ 魏 禧之 さん

■当日の様子

<主催挨拶&商品戦略プレゼン時>

はじめに、カップ・クリエイト株式会社 代表取締役専務 澄川浩太より、ご挨拶と商品戦略説明を行いました。2018年は、食べホーMAXの導入やハンバーグをはじめとするサイドメニューの拡充、有名店とのコラボ商品の開発など、様々な挑戦をしたと1年を振り返りました。そして、近年の売り上げ推移が継続して前年を上回る結果であると述べました。

そしてこの度かっぱ寿司は、平成最後の冬に際し「本格ラーメンシリーズ第四弾」「新シリーズデザート」の導入「100円皿のパワーアップ」の3つの戦略をとると発表しました。

◆本格ラーメンシリーズ説明時

「本格ラーメンシリーズ」は累計150万食を突破し、異例のヒットを記録していると説明。第四弾では万人に愛される中華に取り組みと発表し、京都の名店「創作中華 一之船入」監修の『肉味噌辛辣ラーメン〜赤葱醬使用特製スープ〜』を紹介しました。同店のシェフ魏 禧之さんも登壇し、商品へのこだわりを語りました。第四弾のメニューは3〜4か月を費やして開発し、何度も試行錯誤を繰り返して完成したオリジナルメニューだと語り、自信を持って商品をアピールしました。

◆スイーツ新シリーズ、100円皿強化メニュー紹介時

かっぱ寿司における寿司以外の商品構成比ではデザートが30%を占めていると背景を説明。人気のカテゴリに着目し、この度新たに創設したデザートの新シリーズ「Rich Sweets(リッチスイーツ)シリーズ」をお披露目しました。第一弾として香り高い、将軍御用達の本山茶を使用したこだわりの三品を期間限定で提供すると言及。今後も新たなメニューを開発していきたいと展望を語りました。

そしてかっぱ寿司の原点ともいえる100円皿のパワーアップを宣言。寿司の売り上げ構成比の中で100円皿は92%と圧倒的な割合を占めており、お客さまの期待は100円皿にあるという考えから強化にいたしました。100円で価値ある寿司を楽しんでいただきたいという思いから「イチ押しネタシリーズ」の展開を決定。その時々旬の食材を使った、自信を持っておすすめできるネタを「イチ押しネタ」として展開していくと今後の方針を述べました。第一弾商品として、今が旬である寒ぶりを3種の味で楽しめる「霜降り寒ぶり三味」を発売すると話し、今後の商品ラインナップを紹介しました。

<ゲスト登壇時>

MCの呼びかけのもと、特別ゲストであるお笑い芸人のカンニング竹山さんとタレントの中村静香さんが登壇しました。回転寿司によく行かれるというお二人。中でもカンニング竹山さんは、番組の企画でかっぱ寿司を訪れたことや、自宅の近くにあったかっぱ寿司に夫婦がよく通っていたことなど、かっぱ寿司に関する思い出を親しみ深そうに話しました。寿司が大好きだという中村さんも、「家族でよく行っていた」と自身の思い出を交えて話していました。

<ゲストトークセッション「かっぱ寿司2018年ビッグニュースボード」>

ゲストのお二人にとっても、かっぱ寿司にとっても、色々あった2018年。今年1年の感想を聞かれ、カンニング竹山さんは「現状維持の素敵な1年だった」と話し、そんな中でも「よくネットニュースにされる1年だった」と2018年を振り返りました。また、中村さんは「バラエティやグラビアなど様々な仕事をしてきた中で、平成最後のねぶた祭りに行けたことが思い出深い」と語っていました。

その後、2018年にかっぱ寿司とゲストのお二人に起こった出来事をまとめた1枚のビッグニュースボードに沿って、トークセッションを行いました。その中で、イチ押しだと思ったネタにはメニューのロゴとしても使用されるかっぱ寿司特製の「イチ押し」シールを貼っていただきました。

◆「150万杯突破！本格ラーメンシリーズが異例の大ヒット」

かっぱ寿司の1つ目のニュースとして、本格ラーメンシリーズが累計販売数150万杯を記録したことが発表されました。そして、12月20日に販売される本格ラーメンシリーズ第四弾の新商品『肉味噌辛辣^{しんら}ラーメン〜赤葱^{あかねぎ}醬使用特製スープ〜』の試食が行われました。

メニューを見た中村さんはすごくいい香りだと羨ましそうにコメント。実際にラーメンを試食された竹山さんは、赤葱^{あかねぎ}醬が醸し出すスープの香りに「とまらない、もう一口食べたくなる辛さ」と大絶賛の様子で、勢いよく完食されていました。

◆「コスパ最高！『ちょいと飲み』応援企画に大反響」

2つ目のトークテーマとなったのはかっぱ寿司の「コスパ最高！『ちょいと飲み』応援企画に大反響」というニュース。一部店舗限定で期間中はなんとハイボールを100円で飲めるというキャンペーンに対して、竹山さんは「お酒も飲めてお寿司も食べられて、最後はラーメンのフルコースが楽しめるなんて」と驚いた様子でした。中村さんは「ハイボールが100円なんて信じられない。お酒好きな人は毎日通いたくなっちゃいますね」と感想を述べました。

◆「カンニング竹山と中村静香、今年のビッグニュースは？」

年末ということで、今年のビッグニュースを発表。竹山さんは、YouTuberデビューしたことをあげました。そして、出身の福岡でレギュラー番組を獲得するために遠征している様子をYouTubeに投稿していたが、世間では自身のキャンプ動画が注目されていたと話しました。中村さんは函館マラソンを4時間5分で完走したことを発表。初心者だったものの4か月間禁酒をしながら真剣にトレーニングしていたことを振り返り、中村さんのタイムに竹山さんは才能があると絶賛しました。

◆「原点である100円皿を更に強化」

最後のテーマは、かっぱ寿司2018年最後のニュース、「原点である100円皿を更に強化」について。第一弾メニューである「霜降り寒ぶり三昧」をお二人に試食していただきました。竹山さんは「ぶりが三貫で100円って安すぎませんか？ネタ自体も完成度が高く、回転寿司とは思えないクオリティ」と絶賛のコメント。中村さんは「三貫100円は聞いたことがない、コスパ最高ですね」と、とても驚いた様子でした。竹山さんは一口で寒ぶりの島寿司風仕立てをほおばり、「ぶりの脂が口の中で広がり、からしがそれを程よく締めてくれている」と美味しさに舌鼓を打ちました。一方中村さんは寒ぶりの甘塩炙りを試食し、「炙っているから鼻から抜ける香りまでおいしい」とコメントしました。お二人とも気に入ったご様子で2つのイチ押しシールが貼られました。

最後に2019年の抱負について、竹山さんは「健康で、真面目に生きることを目標にしていきたい」、中村さんは「2020年オリンピックに向けて観光大使を務めている京都への外国人誘致に務めたい」と意気込みを語りました。

また、かっぱ寿司に対しては「メニューが豊富なためご家族・カップル・兄弟みんなで楽しめるかっぱ寿司にぜひ足を運んでみては」とかっぱ寿司をおすすめしました。



【「イチ押しネタシリーズ」概要】

「イチ押しネタシリーズ」では 100 円（＋税）と手頃な価格帯で、高品質なネタや独自アレンジを加えたオリジナルメニューを期間限定で提供します。味と品質にこだわった最高の一皿をお楽しみいただけます。

- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/ichioshi.html>
- ・販売商品

<12月のイチ押しネタ>

●「霜降り寒ぶり三味」三貫 100 円（＋税） 販売期間：12月20日(木)～12月25日(火)

甘く濃厚な脂を蓄えた、醤油をはじくほどの霜降りの身。冬の大人気商品の寒ぶりが、生のお寿司だけでなく、甘塩炙りと島寿司風仕立ての個性豊かな3種の味わいで登場いたします。

●「地中海から本鮪中とろ」一貫 100 円（＋税） 販売期間：12月28日(金)～1月3日(木)

鮪の王様である本鮪は抜群の脂のり。甘く上品なとろの口どけをご堪能ください。

●「とろけるバフンうに」一貫 100 円（＋税） 販売期間：12月28日(金)～1月14日(月)

うにの中でも高級といわれるバフンうに。お口の中で豊かな風味と濃厚な旨みが広がります。

<1月のイチ押しネタ>

●「生オーロラサーモン」一貫 100 円（＋税） 販売期間 1月16日(水)～1月31日(木)

<2月のイチ押しネタ>

●「天然生車海老」一貫 100 円（＋税） 販売期間 2月4日(月)～2月14日(木)

●「天然生ぼたん海老」一貫 100 円（＋税） 販売期間 2月15日(金)～2月26日(火)

※販売商品・販売期間は予告なく変更となる場合がございます。

【Rich Sweets(リッチスイーツ) シリーズ概要】

「Rich Sweets(リッチスイーツ) シリーズ」は、ちょっと贅沢な食後の一品として、こだわりの素材を使用したオリジナルデザート開発をしたいという思いから新たに生まれました。

記念すべき第一弾では、将軍御用達の茶葉「^{ほんやまちゃ}本山茶」を使用した、3種のスイーツが登場いたします。「本山

茶」は、静岡市に流れる^{あへかわ}安倍川・^{わらしなかわ}藁科川の上流域で生産されたお茶で、ミネラル豊富な土と、川霧に包まれた茶の栽培に適した自然環境の中で、大切に栽培されています。香り高く、優しい味わいの本山茶は徳川家康公も愛したと言われており、長年に渡って多くの方に親しまれています。

〈Rich Sweets(リッチスイーツ)シリーズ 第一弾「本山茶スイーツ」商品詳細〉

- 販売価格：各 300 円 (+税)
- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/campaign/honyamacha.html>



- 販売商品：
 - 「濃厚な抹茶 チョコムースケーキ」 販売開始：12月4日(火)～※販売終了
 - 「濃茶の贅沢ロールケーキ」販売開始：12月22日(土)～
 - 「ふんわりシフォン 抹茶クリーム仕立て」販売開始 1月10日(木)～

【^{しんら}肉味噌辛辣ラーメン～^{あかねぎじゃん}赤葱醬使用特製スープ～概要】

『^{しんら}肉味噌辛辣ラーメン～^{あかねぎじゃん}赤葱醬使用特製スープ～』は、各メディアで多数紹介をされてきた京都の名店「創作中華 ^{いちのふないり}一之船入」監修メニューです。辛さと香りを際立たせることを重視して開発を行った本商品は、本格中華としてこだわり抜いた一品です。

- 商品名称：^{しんら}肉味噌辛辣ラーメン～^{あかねぎじゃん}赤葱醬使用特製スープ～
- 商品価格：390 円 (+税)
- 開催期間：2018 年 12 月 20 日 (木) ～ ※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/campaign/honkaku_ramen.html#shinra
- 特記事項：専用の追いシャリを 100 円 (+税) でご用意しております



〈^{いちのふないり}「創作中華 一之船入」^{ぎ よしゆき}魏 禧之 シェフ概要〉

神奈川県横浜市生まれ。

11 歳の時より実家である横浜中華街の湖南料理店「明揚」の厨房に立つ。

18 歳から全国の有名中華料理店で修行。その後、中国に渡り、特級調理師の資格を取得。

帰国後、横浜中華街「萬珍楼」で修行を積む。

〈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/>