

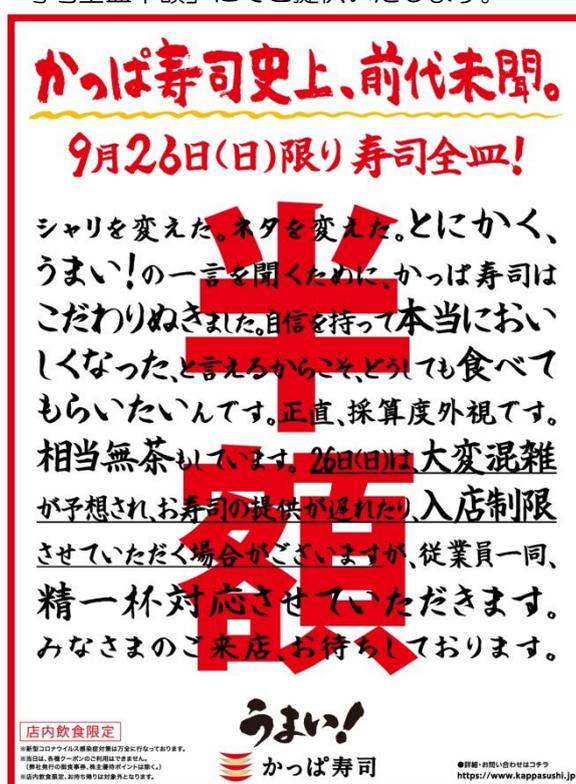
かっぱ寿司 決意の1日！

単なる半額ではない、寿司全皿半額の戦略

進化したかっぱ寿司を知っていただきたい、体感していただきたい

2021年9月26日(日)かっぱ寿司全店で実施

コロナウィン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)は、2021年9月26日(日)の1日のみ、店内飲食限定で「寿司全皿半額」にてご提供いたします。



かっぱ寿司史上、前代未聞。

9月26日(日)限り寿司全皿!

シャリを変えた。ネタを変えた。とにかく、うまい!の一言を聞くために、かっぱ寿司はこだわりぬきました。自信を持って本当においしくなった、と言えるからこそ、どうしても食べてもらいたいです。正直、採算度外視です。相当無茶をしています。26日(日)は大変混雑が予想され、お寿司の提供が遅れたり、入店制限させていただく場合がございますが、従業員一同、精一杯対応させていただきます。みなさまのご来店、お待ちしております。

店内飲食限定

※新型コロナウイルス感染症対策は万全に行っております。
※当日は、各種クーポンのご利用はできません。
(※当日の在庫状況、および来店状況により変更いたします。)

うまい!
かっぱ寿司

●詳細・お問い合わせはこちら
<https://www.kappasushi.jp>

かっぱ寿司は、寿司そのものはもちろん、わさびや醤油など寿司の基本を見直す事により「うまい!」を追求し“回転寿司屋から脱却した寿司屋品質”の味・サービスを目指しております。

「今のかっぱ寿司を多くのお客様に体感してもらいたい」その想いを持って今回の“寿司全皿半額”を実施いたします。かっぱ寿司をまだ体感したことのないお客様、しばらくかっぱ寿司をご利用されていないお客様、そしていつもご愛顧頂いているお客様。すべてのお客様に今のかっぱ寿司を体感していただくことで「うまい!」と納得いただけると考えております。

寿司全皿半額で提供するためには通常よりも多くの商品原価を要するため、店舗で従業員からお客様へ告知を行うことで店舗の従業員がメディア化、さらに SNS での情報拡散を中心とする話題化で広告費を抑制し今回の施策の実施へと至りました。

これまでの、かっぱ寿司の歴史のなかでも前代未聞の挑戦です。本施策以降も、かっぱ寿司は「うまい!」を体感して頂ける施策を継続いたします。

当日は、大変混雑が予想されます。その為お寿司の提供が遅れたり、入店に規制をかけたりとご迷惑をおかけしてしまう可能性もございますが、従業員一同精一杯対応させていただきます。

2021年9月26日(日)は、かっぱ寿司で「全皿半額」の寿司ネタを存分にお楽しみください。

《進化した うまい! かっぱ寿司》

・シャリを山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと変更

回転寿司チェーン業界では、通常銘柄や産地、収穫時期が異なる米を混ぜた「ブレンド米」を使用していますが、かっぱ寿司は「味」「香り」「粒の大きさ」「食感」「粘り」などシャリに合うブランド米「はえぬき」を単一使用。

・「寿司の基本」と言われている基本食材からも「うまい!」を追求

【醤油】嗜好にあうよう、東日本と西日本で異なる醤油を導入。さらにオリジナルのだし醤油も仲間入り。ネタやその日の気分にあわせて今まで以上にお寿司をお楽しみいただけます。

【わさび】「本わさび」の配合を高めました。鼻からスーッと抜ける風味、辛みが今まで以上にネタを引き立てます。

【海苔】トップブランドともいわれる「有明産」のパリッとした歯ごたえと豊かな磯の香りが特徴の海苔を、一部の商品で採用しております。

【てんぷら粉】ベースとなる小麦粉から選定したかっぱ寿司オリジナルブレンドです。ほんのり塩味を効かせ、さらに米粉を配合することで一層軽やかにサクサクとした食感を味わっていただけます。

・店内でひと手間、ふた手間かける

かっぱ寿司では「店内仕込み」にもこだわっており『まぐろ』や『活めはまち』などは毎日店内で1枚1枚丁寧に切り付けをおこなっております。また直近のフェアでは飾り包丁や手握りなど回転寿司屋とは思えない商品にもチャレンジしております。

【かっぱ寿司「寿司全皿半額」概要】

- ・期 間：2021年9月26日(日)
- ・内 容：かっぱ寿司(店内飲食限定)で寿司ネタを全皿半額にてご提供いたします。
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/0926x>
- ・注意事項：※新型コロナウイルス感染症対策は万全に行っております。
※当日は、各種クーポンのご利用はできません。
(弊社発行の御食事券・株主優待ポイントはご使用いただけます。)
※店内飲食限定、お持ち帰りは対象外となります。

【感染対策「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。
詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。

 **コロナイドグループ**

＜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/>