

ブランド米「山形県産 はえぬき」のシャリをさらなる高みへ かっぱ寿司“うまい！シャリ”ここに完成

2021年12月1日(水)より、かっぱ寿司全店にて

コロナ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12月1日(水)より、かっぱ寿司全店にてシャリに使う「お酢」を変更し、さらに“うまい！”シャリを、そして“うまい！”寿司をご提供いたします。



回転寿司チェーン業界では、銘柄や産地、収穫時期が異なる米を混ぜた「ブレンド米」を使用するのが一般的とされておりました。しかしかっぱ寿司は、より“うまい！”寿司のご提供のため2021年5月より山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと踏み切りました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でほどける食感など、今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”です。さらに、「米」の変更に伴い、炊飯の仕方や管理方法も徹底して見直し、お客さまからも多くの“うまい！”のお声をいただいております。

そんな「米」の変更から約半年。かっぱ寿司では、この山形県産ブランド米「はえぬき」の粒立ちや米そのものの旨みをより引き出し、数々のネタとも相性のいいお酢の開発に取り組み続けてまいりました。ついに、2021年12月1日(水)、かっぱ寿司は「お酢」のリニューアルを実施いたします。

“うまい！”酢には、3種類の米酢・五穀酢・醸造酢をオリジナル調合、さらにより深みを出すためこれまでの2倍の米酢(※)を使用し、深みのある味を実現しました。さらに、東日本と西日本の異なる嗜好性を考慮し、それぞれの好みに合うようお酢の配合を調整しております。東日本は後味すっきりキレのある味、西日本は昆布だしの旨みと適度な甘味でコクのある味に仕上げました。(※米酢のJAS規格2倍以上原料米を使用した米酢を一部配合)

寿司のうまさは「シャリ」で決まる！ついに完成したかっぱ寿司史上最高の“うまい！”シャリ。ぜひお近くのかっぱ寿司でお確かめください！

【西日本・東日本のお酢について】

URL: https://www.kappasushi.jp/cp/2021/kappa_no_umai

■東日本の“うまい！”酢

東日本では「江戸前寿司」の流れから比較のお酢の味が効いた味付けが好まれています。かっぱ寿司では、人気ネタ「まぐろ」との相性を特に重視し、“ネタを活かす酸味”を実現するため「高濃度米酢」を使用。「山形県産 はえぬき」の自然な旨みを感じられる、軽やかな後味でキレのある味に仕上げました。

■西日本の“うまい！”酢

押し寿司などの寿司文化の影響から、比較的甘めな寿司酢が使われていることが多い西日本。かっぱ寿司では、厳選した「昆布だし」を配合。酸味と甘味のバランスにこだわり、「山形県産 はえぬき」の旨みを支えるコクのある味わいに仕上げました。

こちらも、より“うまい！”かっぱ寿司の「醤油」と「わさび」 ※画像はイメージです



うまい！醤油

東日本と西日本で異なる醤油を開発。寿司の味が引き立つようにリニューアル。何にでも合う、オリジナルのだし醤油も仲間入り！

うまい！わさび

寿司を引き立てるアイテム「わさび」。小袋パックでご提供することで風味を逃さずに味わえます。本わさびの配合を高め、より香りがよくなりました。



五ツ星お米マイスター 西島 豊造が語る、かっぱ寿司の新シャリ



5月に山形県産ブランド米「はえぬき」100%に変更した際、より食べやすく親しみやすい寿司となり回転寿司の新しい時代が来たと感じました。しかし、かっぱ寿司さんの中では「米」の変更は通過点で、よりうまい“シャリ”を追求すると伺っていました。そんな中ついに今回の「お酢」が完成したと聞き、いよいよか！と大変嬉しく思っております。

「はえぬき」を理想の“シャリ”として仕上げるためには「はえぬき」のハリと粒感に合う「お酢」が必要です。主張をしながらも立ち過ぎず強すぎず、ネタの美味しさとシャリの食感を引き立てながら、幾重にも重なり合った厚みと深みがある、そんな「お酢」の開発には多くの時間がかかった事と思います

ようやく今回のお披露目、食べた方の笑顔が想像できる味わいになっているのではないのでしょうか。

プロフィール

北里大学獣医畜産学部畜産土木工学科卒業後、財団法人北海道農業近代化コンサルタント（現：一般財団法人北海道農業近代化技術センター：農業土木コンサルタント）に勤務。その後、1988年9月に、家業の米屋「株式会社鈴延商店」を継ぐ。五ツ星お米マイスターの資格を持ち、独自プロジェクト Suzunobu Project Rice を活用しながら、地域ブランド米作りと地域活性化を手伝っている。

【「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。

※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/>