

かっぱ寿司の本気【うまいの研究所】発足！！ いつでも揚げたて、サクサク食感「新・天ぷら品質」 “うまい！かっぱ寿司” 天ぷらリニューアル！ 2021年3月25日(木)より、かっぱ寿司全店にて

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 田邊公己）は、2021年3月25日（木）より、かっぱ寿司全店の天ぷらをリニューアルいたします。



かっぱ寿司は、ご来店いただく全てのお客様に「かっぱ寿司って、やっぱりうまい！」とご満足いただける商品を提供してまいりたいと考えております。これまで通りのお手頃価格ながら、これまで以上においしい商品をご提供できるよう、もっと上の「うまい！」を目指し原点から見直しを進めてまいります。

うまい!

「かっぱ寿司って、やっぱりうまい！」と
すべてのお客様にご満足いただきたい。
これまで通り“お手頃価格”でありながら、
これまで以上に“うまいお寿司”を
ご提供できるよう、シャリやネタをはじめ
もっと「うまい」を目指して見直してまいります。
新しい「かっぱ寿司」にご期待ください。

 かっぱ寿司

【うまいの研究所】

“うまい！かっぱ寿司”をスローガンに掲げカップ・クリエイトの各部署を超えて発足した社内プロジェクトチーム。

創業48年、改めて「うまいお寿司とは何か」という原点に立ち返り、今までの慣習にとらわれない本当にうまい寿司を徹底的に研究・追求します。

寿司の命であるシャリやネタの品質向上など、【うまいの研究所】の今後のプロジェクトにぜひご期待ください！

【うまいの研究所】プロジェクト第一弾は、今回の「天ぷら」のリニューアルです。これまでも『えび天にぎり』『豪快いか天』『えび天巻』など天ぷらネタのお寿司は大変ご好評をいただいておりますが、よりサクサクとした軽い食感、ネタが引き立つ味わい、そして揚げたてあつあつ！今まで以上に美味しい天ぷらをご提供いたします。

ポイント1【新開発の天ぷら粉】

花咲くような衣、サクサクとした軽い食感を目指し、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の天ぷら粉を開発しました。自慢の海鮮ネタをはじめとする素材の「旨み」を引き立てるために、ほんのり塩味を効かせています。さらに米粉を配合することで、一層軽やかに、口どけの良い衣となります。



ポイント2【天ぷら粉にも鮮度】

打ち粉は素材のもっている「旨み」を引き出すための大事な工程です。都度「ふるい」にかけることで常にサラサラの状態を保っています。また天ぷら用のバター液も寿司ネタと同じく“生もの”と考え、リニューアル以前よりも少量で仕込み、ご注文が入るまで冷蔵保管をすることで鮮度管理を徹底しています。



ポイント3【揚げたての提供】

かっぱ寿司の天ぷらは全て店内で揚げてご提供しております。一品一品丁寧に、注文ごとに揚げることで「あつあつ」「サクサク」の天ぷらをご提供できるよう調理工程も一工夫加えました！



かっぱ寿司の本気がつまった、新しくなった「天ぷら」。花咲く衣のサクサク食感と、揚げたてあつあつのおいしさを、ぜひご賞味ください。

【「天ぷらリニューアル」概要】

- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/tempura>
- 動画：<https://www.youtube.com/watch?v=LTP0pXxuYQA>

※プレスリリース内掲載写真はイメージとなります。



【「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
- アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底

※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。

 コロワイドグループ

＜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/>