

日本が世界に誇るパティシェ「シェ・シバタ」×「かっぱ寿司」ごち CAFE コラボ商品 シェ・シバタ監修「チョコレートスイーツ」2 品が登場 かっぱ寿司全店にて 2023 年 11 月 30 日(木)より販売

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト㈱ 本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:山角豪)は、2023年11月30日(木)より、かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」より、フランス最大のチョコレートメーカー「セモア社」の世界で3人しかいないアンバサダーのうちの一人である、シェ・シバタ 柴田武シェフ監修の「チョコレートスイーツ」2品を販売いたします。



かっぱ寿司では、今日もますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りに注力してまいります。

【ごち CAFE:シェ・シバタ監修「チョコレートスイーツ」2 品登場 概要】

- 販売期間: 2023年11月30日(木)~2024年3月6日(水)予定
- ・販売店舗:かっぱ寿司全店(期間中、販売を休止する店舗がある場合有)
- U R L: https://www.kappasushi.jp/cp/2023/chez-shibata
- ※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。
- ※横浜西口エキニア店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。
- ※掲載写真はイメージです。

リリース内画像素材: https://vectorincgroup.box.com/s/h3c90jjy2nign2xk05bm27owjxnue993

【ごち CAFE:シェ・シバタ監修「チョコレートスイーツ」商品詳細

※掲載写真はイメージです。

プレミアムチョコレートプリン 297円(税込)

今回のチョコレートスイーツのためにオリジナルブレンドされた、口に含ん だ瞬間に広がるカカオの香味と、ほんのりビターな余韻が特徴のチョコレートを使用しています。

チョコレートの口溶け感を目指し、滑らかな食感にもこだわりました。 かっぱ寿司オリジナルのホイップクリームと、キャンディングペカンナッツ をトッピングしたプリンです。



プレミアムチョコレートプリンパフェ(429円(税込)

プレミアムチョコレートプリンにホイップクリーム、ざくざく食感のフルーツグラノーラ、チョコレートと相性抜群のバニラアイスを盛り込みました。様々な素材と甘み、苦味などが相まった美味しさを楽しむことができるパフェです。カリッとしたキャンディングペカンナッツ、カラメルソースをトッピングして、ココアパウダーをまとわせて仕上げました。



【ごち CAFE: お持ち帰りスイーツ シェ・シバタ監修「プレミアムチョコレートプリン」概要】

お持ち帰りスイーツとして「プレミアムチョコレートプリン」をご用意いたしました。ご家族やご友人と語らう機会が増えるこれからの季節にぴったりのスイーツです。ご自宅でのスイーツタイムや、ちょっとした手土産、ギフトにご利用ください。

• 販売開始日: 2023 年 11 月 30 日 (木)

・販売店舗:かっぱ寿司全店(一部店舗は除く)

※1日の準備数が無くなり次第終了です。

※三俣店では販売しておりません。

※掲載写真はイメージです。





プレミアムチョコレートプリン お持ち帰り価格 320円(税込)

■ごち CAFE



「ごち CAFE」は、お寿司に負けない、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマにしたかっぱ寿司オリジナルのスイーツブランドです。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事の〆にはもちろん CAFEとしてご利用いただいてもご満足いただける商品をご提供しています。

■シェ・シバタについて



1995年に開業。現在、日本に4店舗、上海2店舗、バンコク1店舗。フランスの伝統や基礎を大切にして独自のスイーツを発信し続け、将来の日本のパティシエの為に厨房に立ちながら世界に挑む。

誰もが一度は食べてみたくなるスイーツを展開する日本屈指の有名パティシエ。

*だ***コロワイド**クループ

<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/