

岩手県だけの販売！県の名産品を使った共同開発メニュー は かっぱ寿司『8っぴーになれる寿司』発売

～かっぱ寿司×8っぴーサタデー(岩手めんこいテレビ)メニュー4品～
2018年3月3日(土)～岩手県の店舗限定・なくなり次第終了

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太)は、2018年3月3日(土)より、岩手めんこいテレビ「8っぴーサタデー(毎週土曜日 10:30～)」と共同開発したメニュー4品を、岩手県限定で販売いたします。

『8っぴーになれる寿司』では、岩手の名産品をふんだんに取り入れたメニュー全4品を開発いたしました。

番組では、滝澤悠希アナウンサーが、岩手の皆様を8っぴー(ハッピー)にするお寿司を開発するためにプロジェクトを開始しました。その後、料理研究家の晴澤雪枝先生のお力をお借りし、料理教室の生徒であるお子様たちにアイデアを募りました。そうして寄せられたアイデアをもとに、かっぱ寿司社員も加わり、一丸となり商品を作り上げました。

- ・岩手じゃじゃ味噌いなり 二貫100円(＋税)
ピリ辛のじゃじゃ味噌をシャリに混ぜ、甘いお揚げに包みました。
- ・みそポークチーズまよまよ炙り 二貫100円(＋税)
岩手県産の豚バラ煮込みにチーズソースとマヨネーズをかけ、注文をいただいてから炙ってご提供いたします。
甘辛いみそ味の豚バラに、クリーミーなチーズソースとマヨネーズの相性は抜群です。
- ・みそポークロール 100円(＋税)
みそ味の豚バラ煮込み・きゅうり・玉子をロールにし、サンチュと白ごまをのせてマヨネーズをかけた、食べ応えのある一品です。
- ・岩手名物ふのりの味噌汁 180円(＋税)
ボリュームあるお寿司の箸休めにもぴったりなサイドメニューです。

ご当地ならではのメニューの数々を、この機会にぜひご賞味ください。

【商品詳細】

- ・名称：かっぱ寿司×岩手めんこいテレビ『8っぴーになれる寿司』
- ・開催期間：2018年3月3日(土)～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：岩手県のかっぱ寿司全店
- ・販売商品：岩手じゃじゃ味噌いなり 二貫100円(＋税)
みそポークチーズまよまよ炙り 二貫100円(＋税)
みそポークロール 100円(＋税)
岩手名物ふのりの味噌汁 180円(＋税)



・U R L : https://www.kappasushi.jp/cp/8psata_collabo

【料理研究家 晴澤雪枝先生プロフィール】

子どもたちに「ありがとうの食育を」をモットーに、食への感謝の気持ちをより実践的に学べる機会を提供している料理講師。

「料理ができた！」「家族が喜んでくれた！」という料理での自信をきっかけに、様々なことに挑戦できる勇気を持ってもらう取り組みを行っています。

現在、県内で料理教室を毎月開催の他、東北支援プロジェクト出張講師として、県内外で活躍中。

資格：

- *上級食育アドバイザー
- *ABC クッキングスタジオクッキングライセンス
- *ヘルスフードカウンセラー1級
- *スーパーフードスペシャリスト