

キングオブあんこの「井村屋さん」をがんばって口説き落としました 『焼餅入りぜんざい』『プレミアムプリンぜんざい』登場

2019年11月7日(木)よりかっぱ寿司全店で販売開始

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 小澤俊治)は、2019年11月7日(木)より、井村屋株式会社とコラボレーションし開発した『焼餅入りぜんざい -王道粒あん汁粉仕立て-』と『プレミアムプリンぜんざい -冷やし汁粉仕立て-』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。

1973年の発売以来、老若男女問わず多くのお客様に愛され続けるロングセラー商品「あずきバー」を代表商品とする井村屋とコラボレーションし、和スイーツ「ぜんざい」2種類を開発いたしました。

小豆を甘く煮た「ぜんざい」は、寒い季節に身体を温めてくれる、日本の冬には欠かせない定番のあったかスイーツです。

『焼餅入りぜんざい -王道粒あん汁粉仕立て-』は、ほくほくとした粒感が特徴である北海道十勝産の小豆を贅沢に使用し、ミネラルを含んだ沖縄県久米島の「球美の塩」で味を引き締めました。お寿司のあとにもさらっと食べられるよう、甘さ控えめで上品な味わいに仕上げております。冬本番に向け、これからの季節に是非召し上がっていただきたい商品です。

『プレミアムプリンぜんざい -冷やし汁粉仕立て-』は、プリン×あんこの新感覚ハイブリッドスイーツ。毎日店舗で一つ一つ丁寧に蒸し上げられ、ファンも多い『プレミアムプリン』と、「ぜんざい」を組み合わせた奇跡の出会い、かっぱ寿司でしか食べられない一品です。



お寿司の締めにもピッタリの、11月のかっぱ寿司の和スイーツを、この機会に是非ご賞味ください。

【カップ・クリエイト開発担当者から】

かっぱ寿司自慢のプリンに、「あんこ」が合うというのは以前から社内の“ごく一部”では有名な話でした。実際に合わせてみると、プリンのトロツと食感と優しい甘さに、小豆の風味と塩気がマッチング。恐る恐る井村屋さんにもご提案したところ「…合う!」とお墨付きをいただき、今回の商品化に至りました。「井村屋×かっぱ寿司」のコラボレーションでしか生まれなかった新感覚ハイブリッドスイーツを、ぜひお試しください。

【井村屋 コラボレーション詳細】

- 販売期間：2019年11月7日(木)～12月1日(日)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売価格：300円(+税)
- 商品名称： 『焼餅入りぜんざい
-王道粒あん汁粉仕立て-』

『プレミアムプリンぜんざい
-冷やし汁粉仕立て-』

