

こだわりのコーヒー豆 エチオピアモカ 100%使用 かっぱ寿司のスイーツブランド“ごち CAFE” に夏スイーツが登場 香り立つオリジナルコーヒーゼリー新発売 2021年7月16日(金)より、かっぱ寿司全店にて

コロナ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 代表取締役社長 田邊公己）は、2021年7月16日（金）より、かっぱ寿司のスイーツブランド“ごち CAFE” から『大人心と夏心をくすぐる 深煎りコーヒーゼリー』『食後に甘さとほろ苦さ 練乳とあんこのコーヒーゼリーパフェ』を販売いたします。



かっぱ寿司では、「お寿司に負けないごちそうスイーツ」をテーマとしたスイーツブランド“ごち CAFE”を展開しております。トレンドを意識したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事のメにはもちろん、CAFE としてご利用いただいてもご満足いただける商品を取り揃えております。

今年の夏は、なめらかな店内仕込みのホイップクリームと、シャリッと涼やかなかき氷の相性が抜群の「かき氷スイーツ」や、メロンやすいかを使用した濃厚で美味しい「デザートドリンク」を販売し大変ご好評をいただいております。

そんな“ごち CAFE”のラインナップに、かっぱ寿司夏の定番スイーツともいえる『コーヒーゼリー』が登場いたします。



『大人心と夏心をくすぐる 深煎りコーヒーゼリー』

コーヒー豆は華やかな香味と爽やかな酸味が特徴の「エチオピアモカ」を贅沢に 100%使用。じっくりと深煎りし丁寧にネルドリップ抽出を行いコーヒーの美味しさを最大限楽しめる、ぷるっとした食感のコーヒーゼリーに仕上げました。

飲んでも贅沢な「エチオピアモカ」100%のゼリーに、かっぱ寿司人気のバニラアイスを添えた、食後にさらっとお召し上がりいただける一品です。



『食後に甘さとほろ苦さ 練乳とあんこのコーヒーゼリーパフェ』

バニラアイスと北海道産練乳、ふわふわのホイップクリーム、さらにほろ苦いコーヒーゼリーのギャップを楽しみつつ、北海道産小豆のあんこと絡めて頬張っていただくことで、口いっぱいミルキーな美味しさが広がります。「スイーツは別腹！」という甘党さんに楽しんでもらえるような「甘〜い！」パフェとなっております。

かっぱ寿司では、これからもお寿司の後にはもちろん、カフェ利用としても楽しめる本格的で季節感のあるスイーツメニューを展開してまいります。ぜひこの機会に自慢の“ごち CAFE”メニューをお楽しみください。

～コーヒーゼリー開発担当の想い～ カップ・クリエイト商品開発部 平野より

お客様からご好評いただいている『コーヒーゼリー』。昨年はブラジル・コロンビア・グアテマラの豆をブレンドしたコーヒーで作っておりましたが、より深い味わいと香りにこだわり、今年はエチオピアモカ 100%でコーヒーゼリーを作っていました。

開発担当者として、そして一人のコーヒーラバーとして「エチオピアモカ 100%のコーヒーをゼリーにしてしまうなんて、そんな贅沢なことをしてしまっているのだろうか」とも思いましたが、エチオピアモカ特有の華やかで甘い香りとフルーティな酸味、そして柔らかな苦味はコーヒーゼリーにぴったり。この夏、ぜひ召し上がっていただきたい自信の一品となりました！

【「コーヒーゼリー」商品詳細】

- 販売開始：2021年7月16日（金）※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

<販売期間：2021年11月28日（日）まで>

『大人心と夏心をくすぐる 深煎りコーヒーゼリー』 220円

<販売期間：2021年8月29日（日）まで>

『食後に甘さとほろ苦さ 練乳とあんこのコーヒーゼリーパフェ』 363円

【「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。