

かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」 うにがどーん！うにの風味が炸裂！ 口の中がうに・ウニ・雲丹！の『超絶盛りのうに』 2021年7月31日(土)～8月10日(火)の期間、かっぱ寿司全店で販売

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7月17日（土）より開催している「SUPER 創業祭 2021」の“SUPER どもんなかネタ”第二弾、『超絶盛りのうに』を2021年7月31日（土）～8月10日（火）の期間販売いたします。



かっぱ寿司は、2021年5月、回転寿司屋から脱却し妥協なく寿司屋の品質を目指すという決意表明「うまい！品質宣言」をいたしました。回転寿司チェーン店初*の山形県産ブランド米「はえぬき」を単一使用した“本気シャリ”をはじめ、醤油やわさびなど寿司の基礎の見直しを図り、より「うまい！」商品の提供に全力を尽くしております。*自社調べ

そんなかっぱ寿司の「うまい！」商品をお客様に存分にお楽しみいただく、かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」絶賛開催中です！期間中、四弾にわたってお届けする食べると思わず「うまい！」がこぼれる“SUPER どもんなかネタ”。待望の第二弾は、かっぱ寿司史上最大量！『超絶盛りのうに』が登場します！

『超絶盛りのうに』は、シャリが見えなくなるほど、ふんだんに「うに」が盛り付けられています。この溢れんばかりの「うに」を、風味豊かな有明産の海苔で包んで頬張ると、口の中には「うに」の風味が炸裂！甘みと磯の香りが口いっぱいに広がり、至福の瞬間が訪れること間違いなしです！

かっぱ寿司が自信を持ってご提供する『超絶盛りのうに』。口いっぱいの「うに」を贅沢に楽しめる本商品はもちろん、「SUPER 創業祭」ならではの商品を取り揃えて皆様のお越しをお待ちしております！



【SUPER 創業祭 2021 “どまんなかネタ” 第二弾 商品詳細】

- 販売期間：2021年7月31日（土）～8月10日（火） ※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/domannaka/>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『超絶盛りのうに』一貫 330円

【SUPER 創業祭 2021 “どまんなかネタ” 第二弾 『超絶盛りのうに』 Twitter キャンペーン概要】

かっぱ寿司公式 Twitter アカウント：https://twitter.com/kappasushi_jp

- 開催期間：2021年7月31日（土）～8月10日（火）23：59まで
- 内 容：かっぱ寿司公式 Twitter アカウントをフォローし、対象のキャンペーンツイート（投稿）に「#かっぱ寿司超絶盛りのうに」をつけて引用リツイート。引用リツイートしてくださった方の中から、抽選でかっぱ寿司お食事券 2,000円分を50名様にプレゼントいたします。
※詳細はかっぱ寿司公式 Twitter の2021年7月31日（土）11：00のツイートをご確認ください。

SUPER 創業祭 2021 “どまんなかネタ” 第二弾『超絶盛りのうに』 新 CM 公開

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=m9hUkURcvAw>

今回の「SUPER 創業祭 2021」“どまんなかネタ” 第二弾『超絶盛りのうに』CMのナレーションは、「ちびまる子ちゃん」（お母さん：さくらすみれ）、「クレヨンしんちゃん」（マサオくん）、「忍たま乱太郎」（福富しんべ卫）等人気アニメの声優を務めた一龍斎貞友（いちりゅうさいていゆう）さんをお願いしております。

貞友さんの、親しみやすく聞いていると思わずワクワクして笑顔になるナレーションは、今回の SUPER 創業祭をさらに盛り上げてくださいます！ご覧の上、かっぱ寿司「SUPER 創業祭 2021」にぜひご来店ください！



かっぱ寿司

超絶盛りのうに

第二弾 創業祭の SUPER 7月31日(土)～8月10日(火) どまんなかネタ

超絶盛りのうに 一貫330円(税込)

第二弾 7月31日(土)～8月10日(火) SUPER 創業祭 開催中

かっぱ寿司のシャリは回転寿司チェーン初！* 単一ブランド米「はえぬき」使用 ネタなしシャリだけ！？の『本気シャリ』実は大好評！！

回転寿司チェーン業界では、銘柄や産地、収穫時期が異なる米を混ぜた「ブレンド米」を使用するのが一般的とされております。しかしかっぱ寿司は、2021年5月28日（金）より、回転寿司屋を脱却した寿司屋品質の商品の提供をする、という大きな決意をもって山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと変更いたしました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でホロホロとほどける食感など、今の**かっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”**です。

そのシャリのうまさに対する自信の現れ『本気シャリ』三貫 110円（税込）と銘打った、**何とシャリだけの一皿**をご用意しております。この衝撃の商品、じつは担当者がコンビニで“塩むすび”を見つけた時に閃いた商品です。シャリの「うまい！」を素直にお客様へ伝えたく本商品の販売に至りました。

ネタはなし、醤油も付けず、ひたすらシャリだけを味わうこの一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。

※自社調べ



【「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。