

バックヤード探検ツアー＆お寿司作りにチャレンジ！ かっぱ寿司「夏の自由研究 2021 in 愛知県」 事後レポート

2021年8月19日(木) かっぱ寿司 春日井店(愛知県)にて

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8月19日(木)にかっぱ寿司 春日井店(愛知県)にて「かっぱ寿司 夏の自由研究 2021in 愛知県」を開催いたしましたので、その様子をご報告いたします。



かっぱ寿司は、小学生の皆様にご「お寿司」について楽しく学び、食べ物を大事にする心を育む「かっぱ寿司 夏の自由研究 2021 in 愛知県」を実施いたしました。当日は各回7名ずつ、計14名の小学生の皆様にご参加いただき、普段は入れないかっぱ寿司のバックヤード探検ツアーやお寿司の作り方講座を体験していただきました。

お店の裏側をのぞいてみよう！

受付で検温をし、手洗いと手指消毒が終わったらエプロンとネット帽をつけて、早速バックヤード探検からスタートです！

最初に見たのは、超冷凍庫で保管されている鮭。赤くて綺麗ないつも食べているものとは全く違う、白く凍っていて、叩くと“キーン”という音がするカチカチの鮭に驚きの声があがりました。

その後は、実際にお寿司を作っている厨房へ移動して、シャリロボットから自動でシャリがでる様子や、注文してからすぐに商品が手元に届くオートウェイターの秘密など、普段は見られないかっぱ寿司の裏側を探検しました。

お寿司職人体験！ネタの切り付け、お寿司作りをやってみよう！

今回の目玉『まぐろ』『いくら』『えび天巻』3品のお寿司を作るコツを寿司職人から伝授され、いよいよお待ちかねの寿司職人体験！

まぐろの美味しい切り付け方や軍艦の綺麗な作り方、巻きすでキレイにえび天を巻くコツなど伝授された技を確認しながら、作っていきます。



初めての経験にとまどいながらも、講師から丁寧に指導を受け、見事制限時間以内に3品を作り上げました。最後は完成した3品の判定。講師と保護者ができあがった『まぐろ』『いくら』『えび天巻』をチェックしていきます。結果は・・・見事14名全員が合格！

本イベントオリジナルのかっぱ寿司「寿司職人認定証」が授与され、イベントは大盛況に終わりました。

かっぱ寿司は今後も、皆様に楽しんでいただけるサービスや商品、イベントを通じてお客様に「うまい！」体験をお届けしてまいります。

～ご参加いただいた方の感想～

- ・初めて包丁にさわるので緊張したけどきれいに「まぐろ」を切れて楽しかったです！（小学3年生男子）
- ・カチカチのまぐろがすごかった。いつも食べているお寿司よりおいしかった。（小学3年生男子）
- ・えび天巻が難しかったけど、美味しくできたのでお家でも作ってみます。（小学6年生女子）
- ・家ではまだ包丁を触らせていないのですが、今回こんなに上手にできてびっくりしました。（保護者さま）

【「かっぱ寿司 夏の自由研究2021 in 愛知県」 イベント概要】

- 開催日時： 2021年8月19日(木) 1回目11:00～12:00 / 2回目14:00～15:00
- 開催会場： かっぱ寿司 春日井店（愛知県）
- 参加対象： 小学生のお子様とその保護者
- 参加費： 無料
- 参加特典： かっぱ寿司お食事券2,000円分、オリジナル寿司職人認定証
- URL： <https://kappasushi-summerprogram.com/>
- プログラム： 1. お店の裏側をのぞいてみよう！
2. お寿司職人体験！ネタの切り付け、お寿司作りをやってみよう！

【「かっぱ寿司」店舗における安心安全の取り組み】

- 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
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※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。