



かっぱ寿司

カッパ・クリエイト 株式会社

2017年1月13日

報道関係者各位

～国産ブランド魚プロジェクト～

今年の節分は脂がのった釧路産いわしで魔除け!?

『北釧^{ほくせん しめ} 〆とろいわし 恵方巻』期間限定発売

『豪華 11 種の鮮極^{せんごく} 恵方巻』『キムパ風^{せんごく}*1牛カルビ 恵方巻』『特選 恵方巻』の 3 種も同時販売

2017年1月27日(金)～2月3日(金)

<https://www.kappasushi.jp/>

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 四方田豊)は、昨年10月より「新生かっぱ寿司」として新たなスタートを切りました。その一環として、昨年末より日本が誇る国産ブランド魚を守り、日本国内で消費・認知していただくために「国産ブランド魚プロジェクト」を実施し、「北海道東産 鮭いくら」、「大間の本まぐろ」を販売してまいりました。

今回は節分の時期に合わせ、北海道・釧路漁協が商標登録した国産ブランド魚である「北釧^{ほくせん}まいわし」を使用した『北釧^{ほくせん しめ} 〆とろいわし 恵方巻』をご提供いたします。

さらに、かっぱ寿司特製恵方巻の3種を合わせた、全4種類の恵方巻を2017年1月27日(金)～2月3日(金)の期間限定で販売いたします。

『北釧^{ほくせん しめ} 〆とろいわし 恵方巻』に使用している「北釧^{ほくせん}まいわし」は、海水温が低く、ミネラルが豊富な北海道の海で水揚げされているため、脂のりが非常に良く、上質な味わいです。今回はそのいわしを、かっぱ寿司オリジナルの味付けで酢〆にし、ガリや大葉も一緒に巻き上げました。いわしの脂を活かしながらも、さっぱりとした風味をお楽しみいただけます。

その他、厳選された海鮮ネタをぎゅうぎゅうに詰め込んだ贅沢な『豪華 11 種の鮮極^{せんごく} 恵方巻』や、ボリュームたっぷりの牛カルビを裏巻き^{せんごく}*2にし、外には白ゴマを振り掛けたスタミナたっぷり『キムパ風 牛カルビ 恵方巻』、定番人気の食材が入った『特選 恵方巻』の3種も同時販売いたします。

節分にいわしを食べることは、魔除けの意味もあるといわれています。こだわりのいわしと共に、かっぱ寿司のバラエティ豊かな恵方巻を今年の恵方「北北西」に向かってかぶりつき、ぜひ福を招いてください。

※1 キムパとは韓国風巻き寿司のことです。

※2 一般的な海苔巻きとは異なり、海苔が内側で酢飯が外側になる巻き方です。



国産ブランド魚 『北釧^{ほくせん} 〆とろいわし 恵方巻』
550円+税



ネタぎっしり! 『豪華 11 種の鮮極^{せんごく} 恵方巻』
1,000円+税



肉食にもぴったり！『キムパ風 牛カルビ 恵方巻』
650 円＋税



定番人気！『特選 恵方巻』
380 円＋税

【恵方巻 4 種】概要

販売期間：2017 年 1 月 27 日（金）～2 月 3 日（金）

提供店舗：全国のかっぱ寿司（かっぱ寿司・鮪ノ場業態は別メニューにて販売）

商 品： ●国産ブランド魚『北釧^{ほくほくしめ}みとろいわし 恵方巻』 550 円＋税

（北釧^{ほくほくしめ}みとろいわし・大葉・ガリ・ごま）

釧路産の国産ブランド魚を使用した、かっぱ寿司一押し^{せんごく}の恵方巻。

節分にいわしを食べることは、魔除けの意味もあるといわれています。

酢^すめにしたかっぱ寿司オリジナルの上質なこだわりの味付けをご堪能ください。

●ネタぎっしり！『豪華 11 種の鮮極^{せんごく} 恵方巻』 1,000 円＋税

（極上中とろ・活^{いき}み特大えび・うなぎ・まぐろ・まぐろたたき・鱒^{ます}いくら・真いか・紅ズワイガニ
ほぐし・干びょう・玉子・きゅうり）

これでもかというぐらいのネタを入れた豪華な恵方巻です。極上中とろをはじめ、

高価格帯に見合うよう、かっぱ寿司の食材から厳選した 11 種類のネタを贅沢にみっちり

巻きました。切って食べたくなりますが、切らないで食べることで、福を招く一品です。

●肉食にもぴったり！『キムパ風 牛カルビ 恵方巻』 650 円＋税

（牛カルビ・玉子・きゅうり・サンチュ・ごま）

韓国の海苔巻きキムパをイメージした和風キムパです。ごま油が、香りと旨みを甘辛く
仕上げた牛カルビとマッチして、香ばしい肉肉しさがたまらない恵方巻です。

さらに、巻き方を裏返してゴマをトッピングすることで香ばしさを演出しています。

●定番人気！『特選 恵方巻』 380 円＋税

（刻みうなぎ・えび・サラダ・おぼろ・干びょう・玉子・きゅうり）

定番人気の食材が入ったかっぱ寿司のスタンダードな恵方巻です。

国産ブランド魚プロジェクトとは：

国内の水産資源水揚げ量は年々減少傾向にあります。かっぱ寿司では国産ブランド魚を守り、日本国内で消費し、認知していただくため、国産のネタに力を入れる「国産ブランド魚プロジェクト」を昨年末より実施しております。今後も「希少性が高い素材」や、「素材を最大限活かす味付け」で国産ブランド魚を提供し、品質感と驚きによる“食の喜び”をお届けしてまいります。