

2024年12月3日

「味覚の魔術師」の異名を持つ世界的ショコラティエ 土屋公二 氏監修！ シェフが厳選したカカオ豆使用の「チョコレートスイーツ」2品を販売 かっぱ寿司全店にて2024年12月5日(木)より販売

コロナ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：山角豪)は、2024年12月5日(木)より、かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」より、チョコレートスイーツ2品を販売いたします。今回は、世界で活躍しサロン デュ ショコラパリで8年連続金賞を受賞している「テオプロマ」のオーナー、土屋公二氏に監修いただきました。



かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【テオプロマ監修『プレミアムチョコレートムース&プリン』販売概要と商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売期間：2024年12月5日(木)～2025年3月12日(水) 予定
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/theobroma>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※一部店舗では価格は異なります。

※掲載写真はイメージです。

『テオプロマ監修 プレミアムチョコレートムース&プリン』

390円(税込)

「チョコレートムース」にマダガスカル産のカカオを使用し、ムースの下にはチョコレートプリン、ムースの上にはかっぱ寿司オリジナルのホイップクリームを絞り、トッピングにはチョコレートと相性の良いピスタチオダイスとレッドラズベリーを添え、色合いからも季節感を演出いたしました。



『テオプロマ監修 プレミアムチョコレートムース&プリンパフェ』

540円(税込)

『プレミアムチョコレートムース&プリン』をベースに、東京都神楽坂で展開されているジェラート専門店「ジェラテリア テオプロマ」の人気商品である「チョコレートパフェ」をイメージして開発しました。

より土屋氏監修デザートとしての完成度を感じていただける商品になりました。



【「テオブロマ」土屋公二氏 コメント】



テオブロマの店舗でも使用しているマダガスカル産のカカオを特別に使用した、チョコレートムースがこだわります。そのチョコレートムースを主役に、プリンとパフェのデザート仕上げました。甘さを控えた、カカオ本来の風味をお楽しみいただきながら、上質なチョコレートデザートをお召し上がりください。

▼土屋氏インタビュー動画はこちら

<https://youtu.be/f59VgeybM-8>

【お持ち帰りスイーツ「プレミアムチョコレートムース&プリン」概要】

お持ち帰りスイーツとしてテオブロマ監修『プレミアムチョコレートムース&プリン』をご用意いたしました。ご自宅でのスイーツタイムや、ちょっとした手土産、ギフトにご利用ください。

・販売開始日：2024年12月5日（木）～2025年3月12日（水）予定

・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部店舗は除く）

※1日の準備数が無くなり次第終了です。

※三侯店では販売していません。

※掲載写真はイメージです。



『テオブロマ監修
プレミアムチョコレートムース&プリン』
お持ち帰り価格 430円（税込）



『プレミアムスイーツBOX』
6個入り
お持ち帰り価格 2,200円（税込）

■テオブロマについて



1999年に渋谷にチョコレート専門店としてオープン。

店名の「テオブロマ」はチョコレートの原料であるカカオの木の学名「テオブロマ・カカオ」に由来しており、ギリシャ語で“神様の食べ物”という意味。2016年からJICAと協力し、マダガスカルでの低所得農民を支援し、小規模農家が良質なカカオを生産し生活向上を図る活動も行う。

■ごち CAFE



「ごち CAFE」は、お寿司に負けない、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマにしたかっぱ寿司オリジナルのスイーツブランドです。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事のめにはもちろん CAFE としてご利用いただいてもご満足いただける商品をご提供しています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/1xuHf>



〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>