

～お客様の声から生まれる新しいかっぱ寿司～  
**新プロジェクト 始動！**  
**第一弾 新商品・新サービスを発表**  
食べ放題が「食べホー」と題して全国展開！  
「一皿 50円(一貫提供)」のトライアルを開始  
ワンコインランチや丼ぶりなど「ハッピー平日かっぱ寿司」始動

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 大野健一）は、お客様の声をもとにした商品・サービスをご提供するプロジェクト『～お客様の声から生まれる新しいかっぱ寿司～新プロジェクト』を2017年10月26日（木）より始動いたします。

ビデオリリース（ソーシャルビデオニュース）  
<http://socialvideonews.net/1626>

回転寿司への新たな挑戦  
<https://www.kappasushi.jp/challenge/>



「～お客様の声から生まれる新しいかっぱ寿司～新プロジェクト発表会」の様子

第一弾として、お客様からご要望の多かった「食べ放題」を全店舗で展開いたします。さらに、「もっと手軽に、いろんなネタを自由に食べたい。」という声にお答えし「一皿 50円（一貫提供）」のトライアルも開始いたします。そして、平日のかっぱ寿司を楽しんでいただくための「ハッピー平日かっぱ寿司」など、お客様の声を形にしていまいります。



## 『～お客様の声から生まれる新しいかっぱ寿司～新プロジェクト』とは？

「回転寿司への新たな挑戦」です。

かっぱ寿司にお越しのお客様や、まだお越しいただいていないお客様など、様々なお客様のご意見をもとにした、新商品・新サービスを作り出し、お客様に、よりご満足いただけるかっぱ寿司を目指すプロジェクトです。全国にご来店のお客様へのアンケートをはじめ、口コミやSNSでのご意見などをもとに、具体化していきます。

この度、発表する第一弾としての企画は下記になります。

### 1.いよいよ、かっぱ寿司の食べ放題「食べホー」が全店舗で展開

過去3回、店舗を限定して実施した「食べ放題」において、お客様から「またやって欲しい」「近くのかっぱ寿司でやって欲しい」という多くのご要望をいただきました。そこでこの度、「食べホー」と題して、2017年11月1日（水）より、期間限定で全店展開をいたします。

かっぱ寿司は、昨年10月のリブランディング以来、ネタの品質向上に取り組んでまいりました。「食べホー」では通常提供している商品と全く同じ品質の商品をご提供しております。美味しくなったかっぱ寿司のお寿司を、思う存分ご堪能いただけます。

#### ◇実施概要

名称：食べホー

期間：2017年11月1日（水）～11月22日（水）

時間：平日の14時～17時

店舗：かっぱ寿司全店舗

価格：男性：1,580円＋税／女性：1,380円＋税／小学生：780円＋税／65歳以上：980円＋税

小学生未満：無料（※）／延長料金：500円＋税（10分）

（※）保護者1名様につき、2名様までとなります。

3名様以降は、1名様につき500円＋税の料金を頂戴いたします。

商品：定番のお寿司のほかサイドオーダーを含む約80種類

受付：事前にWEB・アプリでのご予約の上、ご来店。

### 2.「一皿50円（一貫提供）」トライアル開始

かっぱ寿司にお越しになる女性のお客様やご年配のお客様を中心に「二貫ではお腹一杯になってしまう」「もっといろんなネタを食べたい」という声が多く寄せられました。そんな声に応えて、一皿50円（一貫提供）のトライアルを開始します。

期間：2017年11月下旬より

店舗：首都圏10店舗

※なお、提供方法は店舗で異なります。

### 3. 平日をもっとお得にハッピーに。「ハッピー平日かっぱ寿司」始動

「平日ならではのお得なものが欲しい」「昼は時間がないのでサッと食べたい」などのご意見を受けて、平日昼の限られた時間帯に、ご満足いただけるようなランチメニューやサービスを開発中です。

まずは、ワンコインランチや丼ぶりメニューなど、平日ならではのおいしく、お得に食べられるメニューを販売予定です。

時期：1月を目途に商品化予定

かっぱ寿司は、「回転寿司の新しいうれしい！」をつくります。

今回発表した第一弾につづき、今後も継続的にお客様のニーズに応えられる商品、サービスを開発してまいります。皆さまから寄せられた斬新なアイデアや、回転寿司の既成概念にとらわれないサービスにも積極的に挑戦していきます。ぜひ、ハガキ・メール・アプリなどのアンケートで、ご意見をお寄せ下さい。

やる、しか<sup>ない</sup>

## 回転寿司への新たな挑戦

いまの回転寿司が、  
お客様にもっと喜んでいただくために、何ができるのか。

かっぱ寿司は、回転寿司の新しいうれしい！  
をつくろう、と思います。

時代のニーズを読み、お客さま本位で考える。  
不可能と言われた、全店での食べ放題を。  
一皿二貫の常識を疑い、一皿50円一貫提供を。  
いつもの値段で、いろんなネタが楽しめるように。

おいしさで、サービスで、ワクワクするような  
新しいチャレンジをつぎつぎと。

かっぱ寿司は、挑む。どこよりも先に。

