

世界で一番“お肉に真剣”な会社「格之進」×かっぱ寿司 和と洋が織りなす味わい「格之進」監修商品第二弾『ハンバーグにぎり&黒毛和牛カレー』を販売 2024年5月9日(木)～6月2日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロナ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：山角豪）は、2024年5月9日（木）～6月2日（日）の期間、株式会社門崎（本社：岩手県一関市、代表取締役社長：千葉祐土）が展開する岩手県のブランド肉・門崎熟成肉の専門店「格之進」監修の第二弾商品として、かっぱ寿司全店にて『ハンバーグにぎり&黒毛和牛カレー』全4品を販売いたします。



世界で一番、お肉に真剣な会社

熟成肉の格之進
監修商品 第二弾

格之進監修
ハンバーグにぎり
～濃厚炙りチーズマヨ～
¥300円(税込330円)

格之進監修
ハンバーグにぎり
～月見仕立て～
¥300円(税込330円)

門崎熟成肉
使用

格之進監修
黒毛和牛カレー
450円(税込495円)

門崎熟成肉
使用

格之進監修
ハンバーグ&
黒毛和牛カレー
590円(税込649円)

かっぱ寿司 販売期間:2024年5月9日(木)～6月2日(日)予定 ※店舗により価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司は、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、手頃な価格と品質にこだわり続けています。また、寿司の名店とされる鮨職人などに監修いただく「名店レシピ」をはじめ、さまざまなコラボ商品を期間限定で提供しております。

好評の第一弾に続く今回は、「ハンバーグにぎり」2品と、格之進の黒毛和牛カレーソースとかっぱ寿司のシャリが織りなす「黒毛和牛カレー」2品の全4品を販売いたします。

かっぱ寿司では、今日もますます「うまいらしい！」と喜んでいただける商品、皆さまに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。

【「格之進」監修商品第二弾『ハンバーグにぎり&黒毛和牛カレー』販売概要】

- 販売期間：2024年5月9日（木）～6月2日（日）予定
 - 販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗を除く）
 - URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2024/kakunosh.in_2
- ※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。
 ※横浜西口エキニア店、道頓堀戒橋店、千葉駅前店は価格が異なります。
 ※『ハンバーグにぎり』2品販売中は、定番商品【てりやきハンバーグマヨ】を休止します。
 ※『ハンバーグにぎり』2品は熟成肉ではございません。
 ※掲載写真はイメージです。

■「格之進（株式会社門崎）」について

2008年10月に会社設立。門崎設立前に1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。

設立以降本格的に関東圏に進出。名物メニュー「塊焼き」、「お肉の解体ショー」が特徴の「格之進 R+（アールプラス）」、熟成肉のTボーン、Lボーン（骨付き肉）の先駆者となった「肉屋格之進 F」を含め、岩手県内と関東圏合わせて計8店舗を展開。

（写真：岩手県本店 店舗外観）



※掲載写真はイメージです。

【「格之進」監修商品第二弾『ハンバーグにぎり&黒毛和牛カレー』商品詳細】

今回使用するハンバーグは、第一弾でご好評をいただいた国産牛肉と岩手県花巻市のブランド豚「白金豚」をブレンドしたハンバーグです。ミンチする前に、格之進の自家製「オール岩手の塩麴」に漬け込むことで肉の旨みを引き立てており、ふっくらでやわらかな食感がお楽しみいただけます。

『ハンバーグにぎり～濃厚チーズ炙りマヨ～』二貫 330 円（税込）



炙り火

黒毛和牛熟成肉を発酵させて作り上げた格之進の「牛醤」と、かっぱ寿司オリジナル「特製甘だれ」をブレンドした特製ソースを塗り、コクのあるゴーダチーズとレッドチェダーをミックスしたチーズをのせ、マヨネーズをかけて炙り、パセリをトッピングしました。チーズのコクやマヨネーズのまろやかな味わい、香ばしい風味、ハンバーグのジューシーな肉汁などが相まったおいしさです。

『ハンバーグにぎり～月見仕立て～』二貫 330 円（税込）



炙り火
ソテー

ハンバーグに、肉の旨みや風味を引き出す調味料「牛醤」と、かっぱ寿司オリジナルの「特製甘だれ」をブレンドしたソースを塗り、卵黄ソース、青葱、いりごまをトッピングしました。甘じょっぱいソースをまとったハンバーグとまろやかな卵黄ソースの味わいがたまらないにぎりです。

今回使用するカレーソースは、カレーソース用に厳選した門崎熟成肉（黒毛和牛）の挽肉をカレーソースの容量の30%まで使用しており、肉と野菜の旨みが凝縮した濃厚なカレーです。隠し味には、格之進が熟成肉を更においしく食べるために開発した調味料「牛醤」を加えた、格之進の“ご馳走カレー”です。

『黒毛和牛カレー』495 円（税込）



炒めた野菜の甘みの中に熟成肉の上質な旨みと風味が感じられる、スパイス香るカレーと、かっぱ寿司の“シャリ”が生み出す新たな味わいの一品です。“天かす”と“いりごま”がコクを増し、食感も楽しめます。付け合わせの“ガリ”が味わいと食感のアクセントにぴったりです。

『ハンバーグ&黒毛和牛カレー』649 円（税込）



“格之進 黄金ブレンドレシピ”で作られた存在感のあるハンバーグと、ハンバーグのおいしさが引き立つカレーソースの2つのおいしさと一緒に楽しめます。かっぱ寿司の“シャリ”や“天かす”、“いりごま”、“ガリ”などを盛り込んだ、かっぱ寿司でしか食べられない一皿です。

リリース内画像素材：https://drive.google.com/drive/folders/16nEKwaohOUVSoGLNa-BaD8PRS4XDYRfq?usp=drive_link

ココアグループ

〈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/>