

# 野菜がネタの「サラダ鮎」

## 都市型新業態で提供

カッパ・クリエイト HD

コロワイドグループのカッパ・クリエイトホールディングス(五十嵐茂樹社長、本社・横浜西区)は、都市型の新業態「鮎ノ場(すしのば)」1号店を今月18日、東京・青山にオープンした。これに先立ち、報道関係者向けのプレスレビューを行った。今回、新たな取り組みとして野菜をネタとしたヘルシー感覚の寿司「サラダ鮎」を提供する。

で摂ることのできない栄養はビタミンや酵素。そこでビタミンがしっかりと摂取できて、彩りも鮮やかなパプリカを採用した。試食会でかなり好評だったので期待している(山下昌三副社長)とのことだ。

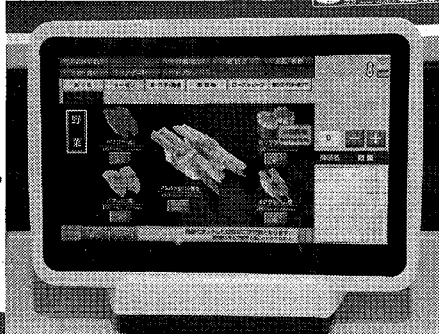
野菜ネタには、パプリカ、アスパラ、オクラ、ナスなどを使用。パプリカにはジェノバソースが添えられており、アスパラとオクラは生ハムで巻かれている。「寿司

当面はオープン時のラインナップを継続し、今後は季節に合わせて全国各地から旬の野菜を取り寄せる予定。減農薬の安心・安全な素材にこだわる。現在、冬場に向けて提供する野菜を検討中で、西日本の生産法人から提案を受けている。また、同グループの調達力も活かして仕入れを行っている。

白を基調にした店内は、明るく清潔感がありスッキリとした印象。カウンタ1席はゆったり座れるように幅を広めに取り、醤油やお茶の給湯口なども個人

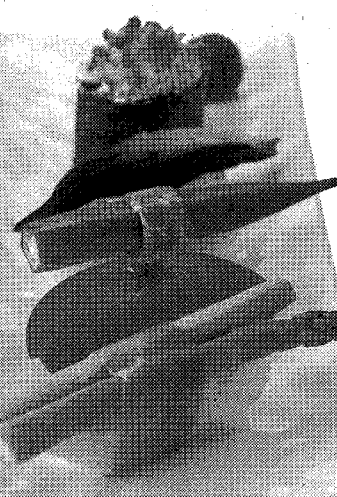
用ものを設け、プライベート空間を確保して1人でも落ち着いて食事ができるように工夫されている。各席には注文専用のタッチパネルがあり、取り外して手で操作することができる。回転寿司店舗では約80%がオーダー対応であることから、回らない寿司オリジナリティを急ピッチで導入。一度に複数注文した場合は、1皿にまとめて提供される。アルコールやサイドメニュー(おつまみやデザート)も充実、客単価は1500〜1600円となる見込み。今年中に浅草、原宿、渋谷に出店予定で、2019年までに都市部繁華街に100店舗展開を計画している。

競合の回転寿司チェーンでは、スシローが今年1月、東京・中目黒に女性をターゲットにした「ツマミグイ」をオープン。この夏、赤坂見附と新橋にも出店し、「ごろごろ野菜のサラダ」などが話題となった。都市部への出店強化を自論む各社にとつて、ヘルシー志向のニーズに応える野菜を使ったメニューは、新たな顧客獲得の起爆剤となるか。



注文と同時に精算も行われるタッチパネル

白を基調にした店内は、明るく清潔感がありスッキリとした印象。カウンタ1席はゆったり座れるように幅を広めに取り、醤油やお茶の給湯口なども個人



「サラダ鮎」野菜の五貴盛(420円)