

かっぱの恵方巻 全4種 期間限定販売

国産ブランド魚に牛カルビ、食べ応えのある商品が目白押し！

2018年1月26日(金)～2月3日(土)

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 大野健一）は、昨年販売し、ご好評をいただいた4種の恵方巻「特選恵方巻」^{ほくせん}「北釧^{ほくせん}メとろいわし恵方巻」「キムパ風^{キムパ}*1牛カルビ恵方巻」「豪華11種の鮮極^{せんごく}恵方巻」を、2018年1月26日（金）～2月3日（土）の期間限定で販売いたします。

かっぱ寿司の恵方巻は、各店舗で全て一本一本丁寧に巻き上げております。

「豪華11種の鮮極^{せんごく}恵方巻」は、みなみ鮪中とろをはじめ、いくらや活^{ほく}メ特大えびなど、厳選された海鮮ネタを溢れんばかりに詰め込んだ、長さ約19cm・太さ約5.5cmのボリューム満点のサイズです。さらに、寿司屋ならではの恵方巻きとして、ミネラル豊富な北海道の海で水揚げされた「北釧^{ほくせん}まいわし」を、かっぱ寿司オリジナルの味付けで酢^すメにし、カリや大葉と一緒に巻き上げた「北釧^{ほくせん}メとろいわし恵方巻」。牛カルビを裏巻き^{うらまき}*2にし、外には白ゴマを振り掛けた、スタミナたっぷりの「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」も同時販売いたします。

今年の恵方は「南南東」、かっぱ寿司のバラエティ豊かな恵方巻とともに、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。



恵方巻
2018年の恵方は
南南東

北釧^{ほくせん}メとろいわし 恵方巻 490円+税
特選 恵方巻 390円+税
豪華11種の鮮極^{せんごく} 恵方巻 1,000円+税
キムパ風 牛カルビ 恵方巻 650円+税

ごま、カリ、大葉、北釧^{ほくせん}まいわし、きゅうり、玉子、干びよう、おぼろ、サラダ、えび、うなぎ、きゅうり、玉子、干びよう、おぼろ、サラダ、えび、うなぎ、ごま、サンチュ、きゅうり、玉子、牛カルビ

お待ち
しております！
ご予約承り中！ 受渡期間：2018年1月26日～2月3日

*写真はイメージです。

【恵方巻 4種】概要

販売期間：2018年1月26日（金）～2月3日（土）

提供店舗：全国のかっぱ寿司

商 品： ●「特選 恵方巻」 390円（+税）

（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。

●「北釧^{ほくせん} 〆とろいわし 恵方巻」 490円（+税）

（北釧^{ほくせん}〆とろいわし・大葉・ガリ・ごま）
釧路産の国産ブランド魚を使用した、かっぱ寿司一押しの恵方巻です。
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。
酢〆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。

●「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、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。

●「豪華 11種の鮮極^{せんごく} 恵方巻」 1,000円（+税）

（みなみ鮪中とろ・活〆特大えび・うなぎ・まぐろ・まぐろたたき・いくら・いか
紅ズワイガニほぐし・干びょう・玉子・きゅうり）
これでもかというほどのネタを詰め込んだ豪華な恵方巻です。みなみ鮪中とろをはじめ、
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。

U R L : <https://www.kappasushi.jp/campaign/ehoumaki2018.html>

 **コロワイドグループ**

＜一般のお客様のお問合せ先＞

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160（受付：土日祝を除く9時～18時）

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