

**大人気「牛カルビにぎり」がリニューアル復活！
 かつば寿司で酷暑を乗り切れ！スタミナ肉ネタを緊急販売
 2020年8月21日(金)より期間限定 かつば寿司全店にて**

コロナイドグループのかつば寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年8月21日(金)より、夏のスタミナ肉ネタとして、新商品『うなとろ牛スタミナ盛り』『牛カルビつつみ』を期間限定販売いたします。



今年の夏も全国各地で猛暑を記録しております。さらにお盆休み明けで体に疲れがたまる時期。夏バテを感じている人も多いのではないのでしょうか。お寿司は、シャリに含まれるお酢の酸味でさっぱり食べられるので夏バテ対策にもぴったりのお食事です。かつば寿司では酷暑を乗り切る、夏のスタミナ肉ネタを緊急販売いたします。

自慢の『牛カルビにぎり』は、2020年7月にお客様からの声を元に、よりシャリと合うようリニューアルしました。醤油ベースのタレにおろしニンニクと韓国唐辛子が効いた後を引く美味しさ、そして牛カルビ肉本来の味わいを楽しめる本商品は、リニューアル後売上皿数約1.5倍(※)とお客様からも大変ご好評をいただいております。今回はこの『牛カルビにぎり』をベースに、今年の酷暑を乗り切るスタミナ満点のメニューをご用意いたしました。

※2020年7月29日～8月9日の販売数を昨年同時期と比較

『うなとろ牛スタミナ盛り』



インパクト大のこちらの商品はスタミナ抜群のネタを盛り込みました。ベースはリニューアルした「牛カルビ」、その上に味の決め手となる「背脂入り肉そぼろ」を仕込み、「とろろ」と店内直火炙りした夏の風物詩「うなぎ」を重ね、さらに「いくら」をトッピングしたまさにスタミナ溢れる、この夏のかつば寿司自信の逸品です。

『牛カルビつつみ』

こちらもお自慢の「牛カルビ」をベースにした肉寿司です。サンチュで巻く事で焼肉屋さんで食べているような感覚になりますが、シャリのさっぱりさは、まぎれもなくお寿司！食欲の落ちている時にもおすすめの一品に仕上がりました！



かつば寿司の夏のスタミナ肉ネタで夏バテを吹き飛ばし、今年の酷暑を元気に乗り切りましょう！

【スタミナ肉ネタ 詳細】

- 販売開始：2020年8月21日（金）～ ※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2020/nastu-stamina>
- 商品詳細

<販売期間 販売中>

『牛カルビにぎり』二貫 100円（+税）



<販売期間 2020年8月21日（金）～8月30日（日）>

『うなとろ牛スタミナ盛り』二貫 300円（+税）



『牛カルビつつみ』一貫 200円（+税）



 **コロサイドグループ**

<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/>