



かっぱ寿司

カッパ・クリエイト 株式会社

2017年1月6日

報道関係者各位

大手回転寿司チェーンで初*！全店で提供 『天然！大間の本まぐろ』限定販売

2017年1月9日(月・祝)“成人の日”

<https://www.kappasushi.jp/>

かっぱ寿司（カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 四方田豊）は、2016年10月より「新生かっぱ寿司」として新たなスタートを切りました。商品カテゴリーも見直し、アイデアと遊びゴコロあふれる創作寿司の「特ネタ」、その時々旬の旨さを味わえる「旬ネタ」のカテゴリーを新設し、今まで以上に楽しめるメニューをお届けしています。

1月の「特ネタ」は、寿司ネタの王様“まぐろ”を徹底的に食べ尽くす「年始め福まぐろ」フェアです。本企画の目玉として、1月9日(月・祝)成人の日に、『天然！大間の本まぐろ』を提供します。こちらは、かっぱ寿司全店舗において1日限定の販売です。

「大間の本まぐろ」は国産高級ブランド魚として知られ、真っ赤な身と噛めば噛むほど旨みがにじみ出る独特の味は天然の素材ならではの味です。今回、グループ会社とのシナジーを活かし3トンもの「大間の本まぐろ」を仕入れ、魚体にするとおよそ50匹分の「大間の本まぐろ」を販売する運びとなりました。大手回転寿司チェーンにおいて「大間の本まぐろ」の全店舗での販売は、初*の試みです。

かっぱ寿司では国産ブランド魚を守り、日本国内で消費し、認知していただくため、国産のネタに力を入れております。今後も「希少性が高い素材」や、「素材を最大限活かす味付け」で国産ブランド魚を提供し、品質感と驚きによる“食の喜び”をお届けしてまいります。ぜひ、ご期待ください。

(※) 自社調べ



『天然！大間の本まぐろ』商品画像

<本件に関するメディアの方からののお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (イニシャル内) 担当：和田、倉田、高桑

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : pr@kappa-create.co.jp

【天然！大間の本まぐろ】概要

商品名：天然！大間の本まぐろ

販売日：2017年1月9日（月・祝）

価格：一貫280円＋税

提供店舗：全国のかっぱ寿司（かっぱ寿司・鮪ノ場業態は除く）

「大間の本まぐろ」実食レポート動画

2016年12月22日（木）に実施された「年始め福まぐろフェア」大試食会では、『天然！大間の本まぐろ』をゲストの皆様にご召し上がりいただきました。

一口食べて分かる「大間の本まぐろ」のおいしさについて、実食レポート動画をぜひご覧ください。

URL: http://news-tv.jp/_ct/16957667



＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（イニシャル内） 担当：和田、倉田、高桑

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-mail：pr@kappa-create.co.jp