

2017年6月7日

前回即完売！至極の大桶シリーズ第二弾
25cmの重箱から“はみ出す”圧巻の大うなぎ！
「至極の大桶シリーズ 夏 うな重」限定販売
～国産ブランド魚「鹿児島県産大うなぎ」を贅沢に使用～
2017年6月17日 予約受付開始／7月13日 販売開始

かっぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社）本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 大野健一）では、昨年度、瞬く間に完売御礼となった「至極の大桶 SUSHI CAKE」に続き、「至極の大桶シリーズ 夏 うな重」（以下、うな重）を、2017年6月17日（土）より予約受付、7月13日（木）より販売開始いたします。



「うな重」で使用する素材は、かっぱ寿司で力を入れている『国産ブランド魚』である「鹿児島県産大うなぎ」です。鹿児島県はうなぎの名産地として知られ、国内の水揚げ量第1位を誇っています。中でも今回は、平成の名水百選に選ばれた普現堂湧水源（ふげんどうゆうすいげん）付近に位置する、広大な養殖池で育てられたうなぎのみを使用いたします。密飼をなくしストレスの少ない環境で育てたうなぎは、臭みがなく濃厚な旨みが特徴で、備長炭を使用して香ばしく仕上げました。

こだわりの製法で作りに上げられた「うな重」は、味はもちろんのこと、25cmの重箱からはみ出す、おろしたままの姿の3尾の大うなぎが圧巻です。目にも美しい贅沢な逸品に、特製ダレ・山椒・しゃもじをお付けして、税込10,000円。オリジナル風呂敷に包んでお渡しいたします。さらに、各店舗先着10名様には華やかに金粉を散らせてご提供いたします。

<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/>

土用の丑の日やご家族・ご友人との華やかな席のおともに、ぜひかっぱのこだわりの逸品をご賞味下さい。



【至極の大桶シリーズ 夏 うな重 商品情報】

- 名称：至極の大桶シリーズ 夏 うな重
- 販売価格：10,000 円(税込)
- 販売店舗：全国のかっぱ寿司 ※完全予約制・数量限定
- 受渡期間：2017年7月13日(木)～2017年7月25日(火)
- 特記事項：うな重箱・しゃもじはセット品です。

<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/>