

## 今が旬！九州産のイサキを始めとした新メニューをお届け

# 『かっぱの夏鮪。第二弾』フェア開催！

人気のネタを集めた特別テイクアウトメニュー『かっぱの夏鮪盛り』もご用意  
2017年8月4日(金)開始、なくなり次第終了

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 大野健一)では、『九州産 イサキ』や『みなみ鮪上赤身』などのメニューをご用意した『かっぱの夏鮪。第二弾』フェアを2017年8月4日(金)から開催いたします。

ご好評いただいている『かっぱの夏鮪。』の後半では、『九州産 イサキ』を目玉メニューとしてご提供いたします。この時期旬をむかえる夏のイサキは、鯛にも勝る美味しさといわれています。中でも今回お届けする、対馬海流の荒波で育まれた九州産のイサキは、身に張りがあり、脂のノリが格別です。

さらに、まぐろの中でも高級種として知られるみなみ鮪が『みなみ鮪上赤身』として新たに登場いたします。ねっとりとした身には赤身の旨みが凝縮されており、まぐろのおいしさが口いっぱいに広がります。そのほか、それぞれの風味の違いが楽しい『炙り三味 うなぎと穴子の食べ比べ』などのメニューをご用意いたしました。

また、人気のネタを集めた夏季特別テイクアウトメニュー『かっぱの夏鮪盛り』も期間限定で販売いたします。ご家族・ご親戚で、またはご友人同士で、お寿司を囲んで楽しいひと時をお過ごし下さい。

### 【かっぱの夏鮪。第二弾】概要

タイトル：『かっぱの夏鮪。第二弾』

内容：国産ブランド魚である、「九州産 イサキ」をはじめとし、みなみ鮪上赤身などの新登場メニューをご用意いたしました。

対象日：2017年8月4日(金)～  
※各商品なくなり次第終了

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗

URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season5>

●『九州産 イサキ』二貫 180円(＋税)

●『九州産 イサキ塩直火炙り』二貫 180円(＋税)

鯛にも勝る美味しさといわれる、旬のイサキ。さっと湯引きし氷締めにするというひと手間を加えました。身に張りがあり、脂のノリが格別なこだわりのイサキをご賞味下さい。

●『みなみ鮪上赤身』二貫 180円(＋税)

●『漬けみなみ鮪上赤身』二貫 180円(＋税)

ねっとりとした身には赤身の旨みが凝縮されており、鮪のおいしさが口いっぱいに広がります

●『炙り三味 うなぎと穴子の食べ比べ』三貫 280円(＋税)

白焼うなぎ・蒲焼うなぎ・上煮穴子直火炙りの三貫をセットにしました。

うなぎ本来の美味しさが味わえる白焼きと、タレのうまさもネタを引き立たせる蒲焼、そしてふっくらとした身を店舗で香ばしく炙った穴子、それぞれのおいしさをぜひ食べ比べてお楽しみ下さい。

<その他メニュー>

●『アヒポキ サンチュ包み』一貫 100円(＋税)

●『カニかま サラダ包み』一貫 100円(＋税)

●『かっぱの油そば』一杯 300円(＋税)

●『希少部位！本鮪のテール肉～甘辛煮付け～』一皿 300円(＋税) ※一日数量限定



- 『ピスタチオヨーグルトマンゴーケーキ』 一個 200 円 (+税)
- 『ラムネ氷パフェ』 一杯 300 円 (+税)

【かっぱの夏鮭盛り】概要。

内 容：かっぱ巻・鉄火巻・まぐろたたき・特盛いくら・大えび・  
 煮穴子・特選ほたて  
 赤えび・とろサーモン・えんがわ・真いか・まぐろ・厚焼き  
 ※かっぱ巻は 6 人前・5 人前のみとなります。  
 ※長野県は全ての巻き物がサラダ軍艦になります。

価 格：3 人前 2,315 円 (+税)・4 人前 2,963 円 (+税)  
 5 人前 3,797 円 (+税) 6 人前 4,538 円 (+税)

対 象 日：～2017 年 8 月 31 日 (木)

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗



(40th) 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/>