

とろける国産生うにとバラエティ豊かな肉メニューが登場！

この夏、うまいネタ大集合～極上生うにと肉ネタ～

2018年6月21日(木)よりかっぱ寿司全店で開催

コロナイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役 澄川浩太）は、2018年6月21日（木）より、国産の生うにとバラエティ豊かな肉ネタを中心とした「この夏、うまいネタ大集合～極上生うにと肉ネタ～」を開催いたします。

本フェアの目玉商品の『極上生うにと』は、とろけるような口どけが自慢の一品です。高級ネタとして有名な生うにとの中でも、国産品をリーズナブルな価格でご提供いたします。

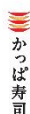
さらに本フェアでは、産地を鹿児島に限定し、生産者がこだわりを持って育て上げた2種の魚をご用意いたしました。6月21日（木）から7月8日（日）までは、一本一本活〆をした引き締まった身の『鹿児島県産 活〆かんぱち』『鹿児島県産 活〆かんぱち炙り』をご提供。7月9日（月）から7月22日（日）までは、中はふっくらやわらかく、外は香ばしく焼き上げた『鹿児島県産 大うなぎ』をご提供いたします。

そして今回は、かっぱ寿司自慢の肉ネタが大集合いたします。肉の旨みを贅沢に堪能できる『牛 King のサーロイン直火炙り』『トンポーロー（豚角煮）』などのメニューが続々登場予定です。その他、4月より全店販売を開始し、大変ご好評を頂いている『デミグラハンバーグ』『とろっとチーズハンバーグ』など、16品もの肉メニューを取り揃えました。

夏本番に向け、新鮮な海鮮とボリューム満点な肉の両方がお楽しみいただける本フェアを、ぜひご利用ください。



産地の手仕事

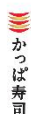


全ての魚にきちんと顔を与えられたか、ストレスなく泳げる十分な空間があるか、注意深く見守り育てています。一尾一尾活〆し、心を込めてあなたのもとへ。

© 2018 KAPPA-SUSHI



産地の手仕事



シラス台地が育てた良質な水と、顔を徹底管理し、育てています。育ったうなぎは、美味しさを出すため、じっくり熱を加え、外はカリッと、中はふわっと。心を込めてあなたのもとへ。

© 2018 KAPPA-SUSHI

【フェア詳細】

- ・名称：この夏、うまいネタ大集合～極上生うにと肉ネタ～
- ・開催期間：2018年6月21日（木）から
※各商品なくなり次第終了
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season15>



・対象商品

<2018年6月21日（木）～7月22日（日）期間限定販売>

- 「極上生うに」 一貫 280円（+税）

こだわりの国産生うにを、リーズナブルな価格でご用意しました。生ならではのとろけるおいしさです。

<2018年6月21日（木）～7月8日（日）期間限定販売>

- 「鹿児島県産 活めかんぱち」 二貫 180円（+税）

鹿児島のミネラル豊富な海で育った引き締まった身と、ほどよい脂のりが特徴の一品です。

- 「鹿児島県産 活めかんぱち炙り」 二貫 180円（+税）

ほんのり香る香ばしさが食欲をそそる一品です。

- 「南たらばがに包み」 一貫 180円（+税）

みずみずしい身をたっぷりシャリの上にのせました。たらばがにの甘みを口いっぱいにお楽しみください。

<2018年7月9日（月）～7月22日（日）期間限定販売>

- 「鹿児島県産 大うなぎ」 一貫 180円（+税）

外は香ばしく中はふっくらと。この季節だけのうなぎのうまみをぜひ、ご堪能ください。

<かっぱ寿司の肉ネタ>

- 「牛Kingのサーロイン直火炙り」 二貫 180円（+税）
- 「トンポロー（豚角煮）」 一貫 100円（+税）
- 「復活！懐かしのコンビーフ軍艦」 二貫 100円（+税）
- 「ローストビーフガーリック醤油」 二貫 180円（+税）
- 「炭火焼きローストビーフ」 二貫 180円（+税）
- 「牛Kingの肉三味」 三貫 280円（+税）
- 「牛カルビにぎり」 二貫 100円（+税）
- 「肉いなり」 一貫 100円（+税）
- 「デミマヨハンバーグ」 二貫 100円（+税）
- 「生ハム」 二貫 100円（+税）
- 「ウィンナーテマキ」 一貫 100円（+税）
- 「ウィンナーテマキ（マスタード）」 一貫 100円（+税）
- 「デミグラハンバーグ」 390円（+税）
- 「とろっとチーズハンバーグ」 390円（+税）
- 「とり唐揚げ」 200円（+税）
- 「肉うどん」 300円（+税）

<その他メニュー>

- 「宮崎県産 本かます直火炙り」 二貫 100 円（+税）
- 「ツーンと天然まぐろはらも」 一貫 100 円（+税）
- 「天然まぐろはらも 直火炙り醤油」 一貫 100 円（+税）
- 「北海道産 水だこ～さっぱり梅味～」 二貫 100 円（+税）
- 「ガーリック醤油 かつおにぎり」 二貫 100 円（+税）
- 「たっぷり海老のあんかけ茶碗蒸し」 280 円（+税）
- 「とろっと！牛すじ旨辛煮」 300 円（+税）
- 「夏の定番 油そば」 300 円（+税）
- 「夏の葛まんじゅう」 100 円（+税）
- 「ラムネ氷パフェ」 300 円（+税）
- 「いちごみるく氷パフェ」 300 円（+税）

<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/>