

2018年11月28日

のどぐろやヒラメなど、冬のごちそうネタが盛り沢山 「冬の美味しい定番寿司」発売

ホワイト BBQ ソースや島寿司風の「アレンジネタシリーズ」も登場

2018年12月5日(水)～2019年3月3日(日) かつぱ寿司全店で販売

コロナ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 代表取締役社長 小澤俊治)は、2018年12月5日(水)より、のどぐろ、ヒラメなど「冬の美味しい定番寿司」を順次販売いたします。

12月7日(金)から27日(木)に登場する、目玉商品の「冬のごちそう白身づくし」は、冬の白身ならではの奥深い味わいを楽しめる贅沢な三貫盛りです。濃厚でありながらクセのない脂とふんわりとした身が特徴の「のどぐろ」、爽やかな磯の香りと上質な旨みを感じられる「熟成かれい」、冬の荒波に揉まれ、プリッと締まった身となめらかな舌触りの「真鯛」、どれをとっても絶品の一品です。

さらに、口どけなめらかな「とろける真鱈白子」「海のフォアグラあんこう肝」や、ぶりから染み出るだしが旨みをひきたてる「特製ぶりカマのあら汁」をご用意いたしました。

そのほか、かつぱ寿司ならではの楽しみ方を提案する「アレンジ味付けネタシリーズ」が登場いたします。ホワイト BBQ ソースや島寿司風仕立てなど、ここでしか食べることのできないオリジナルの味をお楽しみください。

かつぱ寿司では、冬限定のメニューをふんだんにご用意し、皆様のご来店をお待ちしております。



【冬の美味しい定番寿司 詳細】

- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/winter2018-2019.html>
- ・販売商品

●「冬のごちそう白身づくし」三貫 180円（+税） 販売期間 12月7日（金）～12月27日（木）

のどぐろ・真鯛・熟成かれいの三貫を一皿にいたしました。

それぞれのおいしさが口の中で広がる、冬の白身ならではの奥深い味わいを、ぜひ一度食べ比べてください。



●「舌つづみヒラメ」一貫 100円（+税） 販売期間 12月5日（水）～12月25日（火）

九州産のネタをご用意いたしました。あっさりとした白身は醤油でも塩でもお好みの味付けでご堪能下さい。

●「とろける真鱈白子」二貫 100円（+税） 販売期間 12月5日（水）～1月14日（月）

なめらかな口どけと、白子のコクが広がる、冬の定番人気商品です。

<他期間限定販売商品>

- 「特製ぶりカマのあら汁」300円（+税） 販売期間 12月5日（水）～1月14日（月）
- 「とろ〜り牛すじ旨辛煮」300円（+税） 販売期間 12月5日（水）～1月27日（日）

<期間中レギュラー販売商品>販売期間 12月5日（水）～3月3日（日）

- 「霜降り寒ぶり」二貫 100円（+税）
- 「とろける寒ぶりはらみ」一貫 100円（+税）※一日数量限定
- 「海のフォアグラあんこう肝」二貫 100円（+税）
- 「鰯なめろうと納豆の旨合わせ」二貫 100円（+税）※数量限定
- 「霜降り酢めにしん」二貫 100円（+税）
- 「鰯のなめろう巻」100円（+税）※数量限定
- 「本すわい蟹たっぷりあんかけ茶碗蒸し」280円（+税）

<アレンジ味付けネタ>

販売期間 12月5日（水）～1月14日（月）

- 「アカイカ島寿司風」二貫 100円（+税）
- 「びん長まぐろ島寿司風」二貫 100円（+税）

販売期間 12月5日（水）～3月3日（日）

- 「ホワイトソースのローストビーフ寿司」二貫 180円（+税） ※ホワイト BBQ ソース使用
- 「ホワイトソースのえび寿司」二貫 100円（+税） ※ホワイト BBQ ソース使用
- 「四元豚 +勝豚丼風」二貫 100円（+税）
- 「サクッとサーモンナゲット寿司」二貫 100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/>