

味と品質にこだわった最高の一皿「イチ押しネタシリーズ」を新設 第一弾「霜降り寒ぶり三味」発売

- 醤油を弾くほどの濃厚な霜降りのネタを三貫 100円(+税)で提供
- 地中海産の中とろやバフンうになど特別な絶品ネタも順次登場予定

2018年12月20日(木)～ かつば寿司全店にて期間限定販売

コロナイドグループのかつば寿司(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20日(木)より、当社の原点でもある100円皿メニューを強化するため、新たに「イチ押しネタシリーズ」を展開いたします。第一弾では冬の大人気商品である寒ぶりを贅沢な3貫セットにした「霜降り寒ぶり三味」を全店で期間販売いたします。



かつば寿司では、味と品質にこだわった最高の一皿を提供する「イチ押しネタシリーズ」を新たに展開してまいります。本シリーズでは100円と手頃な価格帯で、高品質なネタや独自アレンジを加えたオリジナルメニューを期間限定で提供します。より多くのお客様に気軽にお寿司を楽しんでいただくために、かつば寿司の原点である100円皿メニューを強化し、さらなる顧客満足度向上を目指します。

シリーズ第一弾メニューとして2018年12月20日(木)からは、「霜降り寒ぶり三味」を6日間限定で販売いたします。甘く濃厚な脂を蓄えた霜降りの身は、醤油をはじくほど。今回はそのおいしさを楽しんでいただくために、生のお寿司だけでなく、醤油ベースのタレで漬けにし、カラシを乗せた島寿司風と仕立てと甘塩炙りといった、3種の個性豊かな味わいでご提供いたします。

また、12月28日(金)からは抜群の脂のりと甘く上品な口どけをご堪能いただける「地中海から本鮪中とろ」をご用意いたしました。さらに、お口に入れた瞬間に豊かな風味と濃厚な旨みが広がる、高級ネタとしてもおなじみの「とろけるバフンうに」もご提供いたします。

その後も「生オーロラサーモン」や「天然生車海老」「天然生ぼたん海老」など、贅沢な豪華メニューも全て100円(+税)にてご提供いたします。

かつば寿司が満を持して提供するこの冬の新商品の数々を、ぜひこの機会にご賞味ください。

「イチ押しネタ」シリーズとは

「この一皿ですべてのお客様を満足させたい。」
私たちの原点は、一皿 100 円のお寿司。
品質と価格、いずれにおいても最高の一皿を提供していきたい。
そんな思いをこめて、特別な一皿 100 円ネタを「イチ押しネタ」として展開していきます。
必ずご満足いただける商品だけを厳選し、お客様のご来店をお待ちしております。
是非ご賞味ください。



【「イチ押しネタ」シリーズ詳細】

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

<12月のイチ押しネタ>

●「霜降り寒ぶり三味」三貫 100 円（＋税） 販売期間：12月20日(木)～12月25日(火)

甘く濃厚な脂を蓄えた、醤油をはじくほどの霜降りの身。冬の大人気商品の寒ぶりが、生のお寿司だけでなく、甘塩炙りと島寿司風仕立ての個性豊かな3種の味わいで登場いたします。

●「地中海から本鮪中とろ」一貫 100 円（＋税） 販売期間：12月28日(金)～1月3日(木)

鮪の王様である本鮪は抜群の脂のり。甘く上品なとろの口どけをご堪能ください。

●「とろけるバフンうに」一貫 100 円（＋税） 販売期間：12月28日(金)～1月14日(月)

うにの中でも高級といわれるバフンうに。お口の中で豊かな風味と濃厚な旨みが広がります。

<1月のイチ押しネタ>

●「生オーロラサーモン」一貫 100 円（＋税） 販売期間 1月16日(水)～1月31日(木)

<2月のイチ押しネタ>

●「天然生車海老」一貫 100 円（＋税） 販売期間 2月4日(月)～2月14日(木)

●「天然生ぼたん海老」一貫 100 円（＋税） 販売期間 2月15日(金)～2月26日(火)

※販売商品・販売期間は予告なく変更となる場合がございます。



<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/>