

【UMIUMA×かっぱ寿司】東北の海のうまいものが集合 「東北うまいもん」フェア開催

2021年3月4日(木)よりかっぱ寿司全店で期間限定販売

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年3月4日(木)より、東北の海のうまいものが集うサイト「UMIUMA」(<https://umiuma.jp/>)とコラボレーションした「東北うまいもん」フェアを開催いたします。



「UMIUMA」は、三陸・常磐の海を中心とした東北エリアの水産加工情報を集約した特設WEBサイトです。外出自粛が続くなかではありますが、お近くのかっぱ寿司で美味しい東北の海の幸をぜひ味わっていただきたいとの想いでタグを組み、厳選した東北の“うみ”の“うまいもの”をお届けいたします。

『宮城県産 天然 炙り穴子』

「穴子丼」で有名な宮城県から天然穴子が入荷。ご提供直前に直火で炙った香ばしさと、天然ならではのとろっとした脂のりが楽しめる商品です。



『三陸産 むらさきいか』

むらさきいかは柔らかい肉質が特徴。三陸・釜石にあるイカー筋の老舗「井戸商店」が厳選したこだわりのむらさきいかをぜひこの機会に。



『三陸産 めかぶの海鮮軍艦』

三陸産のめかぶは、ヒダが大きくて肉厚のものが多く、強い粘りと香りが楽しめると言われております。めかぶの旨み、真いかのもっちり感、つぶ貝のコリッ感の異なる3つの食感を一皿で味わえます。(※めかぶのみ三陸産となります。)



『三陸産 お刺身わかめ』

肉厚で色が濃くシャキシャキした美味しさが特徴です。そのままお醤油をかけてお刺身としてはもちろん、サイドメニューの『かけうどん』（※平日限定）と一緒にご注文いただくことで、『三陸産わかめかけうどん』としてお楽しみいただけます。



『気仙沼産 サクサク白身魚フリット&ポテト〜タルタルソース添え〜』

ふわふわの白身のフリットがピクルス&レモンの酸味が特徴のタルタルソースとベストマッチの一品です。（※サクサク白身魚のフリットのみ気仙沼産となります。）



東北の美味しい海の幸を楽しむ「東北うまいもん」フェアを、ぜひこの機会にお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

【 UMIUMA×かっぱ寿司「東北うまいもんフェア」詳細】

- 販売期間：2021年3月4日（木）～3月21日（日） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2021/tohoku_umaimon
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
 - 『宮城県産 天然 炙り穴子』二貫 198円
 - 『三陸産 むらさきいか』二貫 110円
 - 『三陸産 めかぶの海鮮軍艦』二貫 110円
 - 『三陸産 お刺身わかめ』 110円
 - 『気仙沼産 サクサク白身魚フリット&ポテト〜タルタルソース添え〜』 220円

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。
詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。



<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/>