

秋の贅沢ネタ祭り! 「牡蠣」に「蝦夷あわび」に「石垣貝」 かっぱ寿司で豪華絢爛 秋の貝づくし

2019年10月1日(火)よりかっぱ寿司全店で販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年10月1日(火)より「秋の贅沢ネタ祭り」フェアを開催いたします。

2014年秋に販売以来、毎年大人気の瀬戸内海産の牡蠣が今年も登場! 蒸し上げてふっくらジューシー、旨み成分グリコーゲンたっぷり、蒸し牡蠣の濃縮されたミルクィな味をお楽しみください。

今回は、ポン酢ジュレと青ネギをのせたさっぱりとした、素材本来の旨みを楽しめる『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ポン酢ジュレ』と、ガーリックバターソースと炙った香ばしさが食欲をそそる『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリバタ炙り』の2種をご用意しました。どちらも無くなり次第終了となりますのでお早目にご来店ください!



さらにコリっとした食感の「蝦夷あわび」、磯の旨みが凝縮した「赤貝」、身厚で噛み応えのある食感が楽しめる「石垣貝」を一皿にした『秋の貝三昧』は、様々な味わいと食感を楽しめる、貝好きには見逃せない一皿に仕上がりました。



そして白身の王様「のどぐろ」。高級魚として名高いこの魚は、名前の由来通り口の中が真っ黒になっている事でも有名です。別名「白身のトロ」ともよばれるほど脂の含有量が大変多く、甘さと旨みのある脂が口の中でジュワッと溶けます。生はもちろん、煮ても焼いても美味しいですが、今回は皮目をパリッパリッと炙った食感と、「のどぐろ」の脂のハーモニーがたまらない塩炙りでご提供。皮にも旨みがつまった「のどぐろ」は炙ると、脂がジュワッと染み出し、口どけがさらに良くなります。「のどぐろ」の美味しさを最大限に引き出した調理方法で『天然のどぐろ塩炙り』をぜひご賞味ください。

食欲の秋。様々な食感と、食べ応えが楽しいかっぱ寿司の「秋の贅沢ネタ祭り」商品を、ぜひお召しあがりください!

【秋の贅沢ネタ祭りフェア 詳細】

- 名称：秋の贅沢ネタ祭り
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019年10月1日（火） ※各商品なくなり次第終了
- U R L： https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_october

• 商品詳細

<販売期間 10月1日（火）～11月4日（月・祝）>

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ポン酢ジュレ』二貫 180円（+税）

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリバタ炙り』二貫 180円（+税）

『秋の貝三昧』（蝦夷あわび・赤貝・石垣貝）三貫 280円（+税）

『石垣貝』二貫 180円（+税）

『新物ウニ軍艦』二貫 280円（+税）

<販売期間 10月1日（火）～12月1日（日）>

『天然のどぐろ塩炙り』二貫 280円（+税）

 **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/>