

2019年10月31日

カニの王様 本ずわい蟹や種類豊富な海老ネタが登場 冬の味覚を先取り 蟹&海老が大集結!

2019年11月7日(木)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11月7日(木)より、蟹と海老のフェアを開催いたします。

蟹は近年漁獲量の減少により高値となっております。また固体差が大きく、同じ種でも地域により味の差があるため、同じ規格のものを沢山ご用意するのが難しい商品です。しかし、かっぱ寿司は今年も蟹の王様ともいわれる旨みの強い「本ずわい蟹」をはじめ、「蟹」をたっぷり使用した商品をご用意いたしました。



イチオシの『本ずわい蟹』は、蟹の脚を殻付きのまま仕入れて店内で殻剥きを行なっております。蟹は熱を加えると甘みが引き立ちますが、殻をむいた瞬間から鮮度が落ちていきます。茹でたての蟹の旨みをご提供する方法を考えた結果、手間を惜しまず店内で毎日1本1本、殻剥きを行いご提供する方法に行き着きました。凝縮された旨み・甘みが堪能できる一品となっておりますので是非ご賞味ください。

また一皿で三種のネタが味わえる人気の三貫盛りシリーズには、本ずわい蟹と赤エビが一気に楽しめる『海老蟹三味』をご用意いたしました。身が詰まっていて濃い甘み・旨みを感じられる「本ずわい蟹の爪下肉」、爪下肉とは異なる旨みがぎゅっと濃縮された「本ずわい蟹小指」、そしてオマール海老の味噌をトッピングした「赤えび」と蟹と海老両方が一度に味わえます。



海老の商品は、種類豊富にご用意いたしました。『活大ぶりえび』『赤えび』『鮮極(せんごく)生えび』、それぞれの海老の味わいと、ぷりっぷりの食感をぜひ食べ比べてください。

聞きなれない『鮮極(せんごく)生えび』ですが、この商品のかっぱ寿司こだわりの一品。通常のエビは軽く湯通しをすると赤くきれいになりますが、どうしても身質は落ちてしまいます。しかし『鮮極(せんごく)生えび』は特殊な加工を施しているため湯通し後も生えびのプリップリの食感を楽しめます。

蟹と海老のおいしさが大集結し存分に楽しめる今回のフェア、ぜひかっぱ寿司でご賞味ください。

【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019年11月7日（木）
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_november
- 商品詳細

<販売期間 11月7日（木）～11月13日（水）>

『本ずわい蟹』一貫 180円（+税） ※無くなり次第終了

<販売期間 11月7日（木）～12月1日（日）>

『海老蟹三昧』（本ずわい蟹の爪下肉・赤えびオマールえび味噌のせ・本ずわい蟹小指）三貫 280円（+税）

『活×大ぶりえび』一貫 100円（+税）

『赤えび』一貫 100円（+税）

『鮮極（せんごく）生えび』二貫 100円（+税）

『豪華！軍艦三昧』（本ずわい蟹のほぐし身・うに・いくら）三貫 280円（+税）

『海老味噌のつけ軍艦 -オマールえび味噌使用-』二貫 100円（+税）

『かにみそ』二貫 100円（+税）

 **コロアイドグループ**

<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/>