

## 冬の定番を一皿に『冬の白身三昧』&『牛 King の肉三昧』復活 冬の美味しさ勢揃い！ かつぱ寿司冬ネタフェア開催 2019年12月4日(水)よりかつぱ寿司全店にて販売開始

コロワイドグループのかつぱ寿司(カッパ・クリエイト㈱ 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年12月4日(水)より、冬ネタフェアを開催いたします。

12月のかつぱ寿司には冬に旬を迎えるネタが登場します。寒くなるこの時期の魚は、海水温が下がることで、身を守るために脂肪を蓄え抜群の脂のりとなります。

毎日産地から出荷し、鮮度と美味しさを提供する為に店内で皮引きと切りつけを行なっているこだわりの『活〆寒ぶりはらみ』は冬のぶりの別格の旨さを楽しめます。直火で炙り、滲み出た脂と香ばしさがたまらない『活〆寒ぶりはらみ炙り』とあわせて季節限定の旨さをお楽しみください。



『国産 ひらめ』は、淡白でくせのない上質な旨みがあふれ出ます。『冬の白身三昧』には「ひらめ」と、冬の高級魚として有名な「金目鯛」、「北の鯛」と呼ばれるほど旨みのつよい「黒そい」を一皿に。噛めば噛むほど旨みができる冬の白身をぜひご賞味ください。



そして『牛 King の肉三昧』はお客様の声にお応えし、さらに美味しくなって復活いたします。新しくなった「ローストビーフ」はお肉の旨みが凝縮してしっとりとした味わい。今回はなんと贅沢に2枚のせ！山わさびがピリッと肉の旨みを更にひきたてます。「牛タン炙り」と「牛カルビ」で食べ応え満点の新生『牛 King の肉三昧』は自信の一品です。

また、『北海道八雲 ユーラップ肩ロース生ハムオニオン -レモンドレッシング-』に使用している「生ハム」はしっとりとした滑らかな食感と食べ応えが特徴。自然の宝庫と言われている北海道八雲のユーラップ川の恩恵を受け丁寧に飼育された豚の肩ロース肉を使用しています。オニオンとレモンドレッシングでさっぱりと、サラダ感覚で楽しんでいただける楽しい一皿です。



お魚もお肉も、冬の美味しさを楽しむことができる 12 月のかっぱ寿司にぜひお越しください。

### 【「冬ネタフェア」詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019 年 12 月 4 日（水） ※なくなり次第終了
- URL : [https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair\\_december](https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_december)
- 商品詳細

＜販売期間 12 月 4 日（水）～12 月 18 日（水）＞

『冬の白身三味』三貫 280 円（+税）

＜販売期間 12 月 4 日（水）～12 月 25 日（水）＞

『国産 ひらめ』二貫 280 円（+税）

＜販売期間 12 月 4 日（水）～1 月 13 日（月・祝）＞

『活×寒ぶりはらみ』一貫 100 円（+税）

『活×寒ぶりはらみ炙り』一貫 100 円（+税）

『北海道八雲 ユーラップ肩ロース生ハムオニオン -レモンドレッシング-』二貫 200 円（+税）

＜販売期間 12 月 4 日（水）～2 月 2 日（日）＞

『牛 King の肉三味』三貫 280 円（+税）

 **カッパグループ**

＜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/>