

# 鮪の王様「本鮪」と「本ずわい蟹」に「イクラ」をどどん！ つかんで食べる楽しい“三段つかみ寿司”第四弾 2019年12月26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・クリエイト(株) 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26日（木）より、『三段つかみ寿司 -本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ-』と『三段つかみ寿司 -W 本鮪大とろとイクラ-』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



つかみ寿司は、かっぱ寿司が提案している、商品が届いてからお客自身で最後の仕上げをして頂く、楽しく美味しいお寿司のシリーズとなっております。2019年8月9日に第一弾“大とろ”、第二弾“北海道ネタ”、第三弾“本ずわい蟹”と華やかで豪華ネタを提供してまいりました。手づかみで口いっぱい頬張れる“つかみ寿司”は、大変好評をいただき、おかげさまで第一弾から第三弾の全5品は累計51万皿を突破致しました。満を持しての第四弾は年末年始のおめでたく華やかな雰囲気になさわしいキング・オブ・鮪の「本鮪」大とろが登場です。



「本鮪」の大とろは身も脂も別格の味わい。サシが入った美しいピンク色の身は舌の上でトロッととろけ、甘みとねっとりした旨みが口いっぱいに広がります。その「本鮪大とろ」の上に、蟹の王様と呼ばれる「本ずわい蟹」のほぐし身、さらにプチプチの「イクラ」を重ねた『三段つかみ寿司 -本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ-』と、脂の旨みを感じながらも食感を楽しめる様に粗くたたいた「本鮪大とろたたき」そして「イクラ」を乗せた『三段つかみ寿司 -W 本鮪大とろとイクラ-』の2種類をご用意しました。

そして、今回は「海苔」にもこだわりました。“つかみ寿司”をさらに美味しく召し上がっていただくには、本鮪大とろの脂の旨みに負けない風味豊かな海苔が必要と考え、そこで行き着いたのが「有明産の海苔」です。

◆「有明海」

有明海は日本一干満差のある海です。その為、海苔は満潮時には海から栄養を得て、干潮時には太陽を浴びることで旨みを蓄えます。また、沢山の河川から淡水が流入するため海水の塩分濃度が下がり、口の中で溶けるような特有の柔らかい海苔となります。自然の恩恵をうける有明海は海苔づくりにとって最適な環境です。



“つかみ寿司”にあう歯切れ・旨み・甘み・口どけ・香りの海苔をバイヤーが選定し、その風味豊かな海苔は、豪華なネタの旨みをより引き立てます。

豪華ネタのハーモニーと風味豊かな香りと口どけの海苔をお楽しみいただける、かっぱ寿司渾身の一品。令和元年を締めくくる「寿司納め」として、またおめでたい新年の「寿司初め」にぜひお楽しみください。

【『三段つかみ寿司』詳細】

- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売開始 : 2019年12月26日(木) ※無くなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/tsukamisushi>
- 商品詳細 : <販売期間 12月26日(木)～1月13日(月・祝)>



『三段つかみ寿司  
本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ』  
一貫300円(+税)



『三段つかみ寿司  
-W本鮪大とろとイクラ-』  
一貫300円(+税)

※海苔を添えてご提供します。

 **カッパクレイブ**

<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/>