

卒業や入学などお祝いの席に春をお届け！
かっぱ寿司「春ネタ満開」フェア開催
2020年3月4日(水)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、2020年3月4日(水)より、「春ネタ満開」フェアを開催いたします。



かっぱ寿司の「春ネタ満開」フェアでは、春を感じられる商品をたくさんご用意いたしました。

一押しは、かっぱ寿司の春フェアで毎回大人気の『富山湾産 白えび』です。

富山湾の「白えび」は富山湾特有の海の青さが一段と濃く見える「藍瓶」と呼ばれる海底谷に生息しています。希少価値が高いため漁獲期間を制限し、漁獲量を調整し守られながら漁が行われております。淡い桜色の美しい姿から別名“富山湾の宝石”と呼ばれており、体長約6cmと小さな体からは想像できないほどの上品で濃厚な甘みが特徴です。

昨年は予想を上回る人気で早々に終売となってしまった為、今年は皆様にお楽しみいただけるよう昨年より多く仕入れを行いました！ぜひ春の富山湾の名品をご賞味ください。

人気の一皿で3種類を楽しめる三貫セットも春満開でご用意！

『春ネタ三昧』には、“サクラダイ”とも呼ばれる産卵前の桜の花が咲くころがおいしい『活〆真鯛』と春告魚と呼ばれる『天然 さより』、ねっとりした旨みがたまらない『兵庫県産 ほたるいか沖漬け』を一皿に。



『春のゴージャス三貫』には、ふっくら仕上げの『釜揚げ桜えび』と『釜揚げしらすいくら』のせ、さらにかっぱ寿司の人気商品『サラダ軍艦』の春バージョンとして、キャベツとえびの入った『国産 春のキャベツのやみつきサラダ(エビ入り！)』と見た目も華やかにご用意しております。

他にもバジマヨシリーズや、桜えびをたっぷり使った『桜えびクリームコロッケ』『桜えびのあんかけ茶碗蒸し』など春を感じられる商品が目白押し！

卒業や入学などのお祝いに是非かっぱ寿司をご利用いただき、「春ネタ満開」フェアをお楽しみください。



【「春ネタ満開」フェア詳細】

- 販売開始：2020年3月4日（水）～ ※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/fair_march
- 商品詳細

<販売期間 2020年3月4日（水）～4月5日（日）>

- 『春ネタ三昧』（天然 さより、活〆真鯛、兵庫県産ほたるいか沖漬け）三貫 280円（+税）
- 『春のゴージャス三貫』（釜揚げ桜えび、釜揚げしらす いくらのおせ、国産 春のキャベツのやみつきサラダ[エビ入り!])
三貫 180円（+税）
- 『天然生海老（ブラウン海老）-とびこのせ-』二貫 180円（+税）
- 『天然 さより』二貫 180円（+税）
- 『兵庫県 ほたるいか沖漬け』一貫 100円（+税）
- 『釜揚げ桜えび』二貫 100円（+税）
- 『いか軟骨たれマヨ炙り』二貫 100円（+税）
- 『いか軟骨天ぷらにぎり』二貫 100円（+税）
- 『釜揚げしらす』二貫 100円（+税）

- 『バジマヨ生ハ（北海道八雲ユーラップ肩ロース生ハムバジルマヨ）』二貫 200円（+税）
- 『バジマヨ炙サ（サーモンバジルマヨ炙り）』二貫 100円（+税）
- 『バジマヨフラポ（フライドポテトバジルマヨ）』 200円（+税）

<販売期間 2020年3月4日（水）～4月19日（日）>

- 『富山湾産白えび』一貫 300円（+税）
- 『春の天然生海老三昧』三貫 280円（+税）

<販売期間 2020年3月4日（水）～5月10日（日）>

- 『四元豚 豚丼風』二貫 100円（+税）
- 『桜えびクリームコロッケ』 200円（+税）

<販売期間 2020年3月4日（水）～5月31日（日）>

- 『桜えびのあんかけ茶碗蒸し』 280円（+税）

 **カッパクリエイト**

<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/>