

かっぱ寿司にすごい本鮪入荷しました！ 食べれば分かるこの衝撃！

『200kg級本鮪大とろ』

2020年3月19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(カッパ・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19日(木)より『200kg級本鮪大とろ』『200kg級本鮪大とろ炙り 山わさびのせ』を販売いたします。



200kg級の本鮪は高値で取引されている為、仕入れそして数量確保が大変難しい商品です。かっぱ寿司では2016年6月に『200kg級本鮪大とろ』を販売いたしました。週末3日間の限定という大変短い期間でのご提供でございました。しかし、その際のお客様の反響は大変大きく、いつか再びお楽しみいただきたいとの思いを抱いておりました。

今回ついに約4年越しに、フェアでご提供できる数の200kg級本鮪大とろの仕入れに成功いたしました。また、お客様にぜひとも楽しんでいただきたいとの思いで、現在ご提供している『大とろ』のお値段そのままでご提供いたします。

一般的に魚体の大きいまぐろは、腹周りの脂が厚く身の密度も高くなり美味しくなるといわれております。まるで牛肉! ?と思うほど美しく入ったサシは見た目の美しさもさることながら、口に入れた瞬間の脂の旨みは一度食べればまさに病みつきになる衝撃の美味しさです。

口にいった瞬間にとろけて至福の瞬間が味わえる、かっぱ寿司の『200kg級 本鮪大とろ』をぜひ、ご賞味ください。

【200kg級本鮪大とろ詳細】

- 販売開始: 2020年3月19日(木) ~ ※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/maguro>
- CM 動画: <https://www.youtube.com/watch?v=NXYU23t-b8>
- 商品詳細

＜販売期間 2020年3月19日(木) ~ 4月5日(日)＞

『200kg級本鮪大とろ』一貫 180円(+税)

『200kg級本鮪大とろ炙り 山わさびのせ』一貫 180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/>