

## テイクアウトでも春の新商品をお楽しみ頂けます！ かっぱ寿司「春味くらべフェア」開催

2020年4月8日(水)より、かっぱ寿司全店で販売開始

コロナウィン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、2020年4月8日(水)より、「春味くらべフェア」を開催いたします。



ぜひ召し上がっていただきたい目玉商品は『焼津港水揚げ一本釣りとろかつお』。  
とろかつおとは、身が太って脂のりもたっぷりのかつおの事です。



一本釣りのかつおは、他の漁法と比べ魚体の傷やスレが少ないので鮮度落ちを防ぐ事ができます。釣り上げたかつおは-50℃で急速冷凍。新鮮な鮮度を保った味わいをお楽しみいただけます。モチモチの食感に、脂の乗った濃厚なうまみが広がり、最後はとろけるような口どけ。かつおのたたきとはまた違う味わいをぜひご賞味ください。



そして、新年1月のフェアでもご提供した、バイヤー厳選買い付けの「みなみ鮭」がお客様の声にお応えし、早くも再登場いたします。上質な鮭の一つである「みなみ鮭」



は赤身の色が大変濃く、味も色同様濃厚で脂が乗った味わいで人気です。ねっとりした『鮭上赤身』と、かっぱ寿司オリジナルの漬けダレに漬けた『漬け鮭上赤身』は、「みなみ鮭」の赤身の旨みを存分に楽しめます。



そしてかっぱ寿司の春の定番となっている、貝商品もご用意しております。噛むほどに旨みを楽しめる石垣貝、コリッと食感の蝦夷あわび、ふっくら煮はまぐりと3種類の貝を一皿で堪能できる『春の貝三昧』や『ねぎ塩生小柱軍艦』『あかにしわさび軍艦』と食感も味わいもさまざまにお楽しみいただけます。



新しい季節の始まりに、お店ではもちろん、ご自宅でもテイクアウトして「春味くらべフェア」をお楽しみください！

### 【「春味くらべフェア」詳細】

- 販売開始：2020年4月8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\\_april](https://www.kappasushi.jp/cp/2020/fair_april)
- 商品詳細

#### <販売期間 2020年4月8日（水）～5月10日（日）>

『焼津港水揚げ一本釣りとろかつお』 二貫 100円（+税）

『鮪上赤身』 二貫 180円（+税）

『漬け鮪上赤身』 二貫 180円（+税）

『天然びん長まぐろ』 二貫 100円（+税）

『春の貝三昧』（石垣貝、蝦夷あわび、煮はまぐり） 三貫 280円（+税）

※「煮はまぐり」がなくなり次第、「ほたていくら」へ切り替えて販売させていただきます。

『蝦夷あわび』 二貫 280円（+税）

『石垣貝』 二貫 180円（+税）

『ねぎ塩生小柱軍艦』 二貫 100円（+税）

『あかにしわさび軍艦』 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/>