

かつば寿司に美味しい肉ネタ続々入荷 贅沢の極み「神戸牛×お寿司」にウニ・イクラ

2020年6月3日(水)より、かつば寿司全店で販売開始

コロナイドグループのかつば寿司(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6月3日(水)より、『神戸牛炙りウニのせ』『神戸牛炙りイクラのせ』を販売いたします。



※形を整える加工をしております。

梅雨入り前の季節の変わり目、かつば寿司ではジメジメした気分を吹き飛ばす肉ネタを取り揃えました。目玉商品は、「神戸牛」のお寿司です！

神戸牛とは？

最初から「神戸牛」として生まれてくる牛はいません。神戸肉を作り出せるのは純血の「但馬牛」のみで、「但馬牛」は現存するわずかな日本原種の黒毛和牛のなかでも頂点とされており、さらに、その「但馬牛」の中でも一定の認定基準を満たした「選りすぐりの肉」のみに「神戸牛」の称号が与えられます。

その認定基準は日本一厳しいと言われており、日本の牛肉の消費流通量の約0.2%未満という稀少さです。大変希少な上に、味は最高！と日本のみならず海外でも大人気の為、高級な食材となっています。

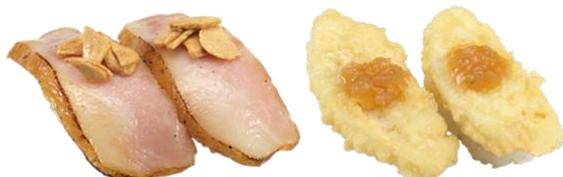


高級で希少な「神戸牛」はステーキはもちろんですが、お寿司にするとシャリとの相性抜群。ぜひお客さまに召し上がっていただきたいという思いで、値段や仕入れというハードルを乗り越えて今回の商品化に至りました！

一口頬張れば、「神戸牛」のきめ細かく上品な甘みのある赤身と脂身の風味と香りが溶け合い、旨みが口の中いっぱいに広がります。

そしてさらに！その「神戸牛」の上に贅沢にウニまたはイクラをトッピング。神戸牛とウニ、イクラの甘みと旨みが口の中で交差する自信の逸品はやみつきになること間違いなしです。

また、大人気だった『牛 King の肉三昧』が復活です！歯切れの良い食感の牛タン、脂身とろける牛とろ、香ばしくジューシーな牛カルビと、バラエティに富んだ牛肉のお寿司3種類を一皿でお楽しみください。



他にも、『豚とろ炙り ガーリックチップのせ』や『鶏天にぎり さっぱり玉ねぎポン酢』と様々な肉ネタをご用意。

もちろんテイクアウトでもお楽しみいただける、かっぱ寿司自慢の「肉ネタ」商品。お店でも、お家でもぜひお楽しみください。

【「肉ネタ」フェア詳細】

- 販売開始：2020年6月3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-may-june>
- 商品詳細

<販売期間 販売中 ～7月26日（日）>

『牛とろ ～アンガスビーフ使用～』 二貫 180円（+税）

『牛とろ山わさびのせ ～アンガスビーフ使用～』 二貫 180円（+税）

『豚とろ炙り ガーリックチップのせ』 二貫 180円（+税）



<販売期間 2020年6月3日（水）～7月26日（日）>

『神戸牛炙り ウニのせ』 一貫 300円（+税） ※形を整える加工をしております。

『神戸牛炙り イクラのせ』 一貫 300円（+税）

『牛 King の肉三昧』（牛タン、牛とろ、牛カルビ） 三貫 280円（+税）

<販売期間 2020年6月3日（水）～8月30日（日）>

『鶏天にぎり さっぱり玉ねぎポン酢』 二貫 100円（+税）

『鶏天にぎりマヨ』 二貫 100円（+税）



※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて臨時休業や営業時間の変更等がございます。

 **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/>