

# 食欲の秋にぴったりのお寿司！

## かっぱ寿司初 豪華肉ネタ「黒毛和牛」寿司登場

### 2020年9月18日(金)より10日間限定販売 かっぱ寿司全店にて

コロナ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9月18日(金)より、「黒毛和牛」寿司を期間限定販売いたします。



かっぱ寿司では、グランドメニューの『牛カルビにぎり』『牛タン炙り』をはじめとし、これまでもブラックアンガスビーフを使用したお寿司や、日本三大和牛のひとつである「神戸牛」のお寿司など、“肉ネタ寿司”の開発に注力し大変ご好評をいただいております。そしてこの秋、かっぱ寿司初となる国産の「黒毛和牛」を使用した、食欲の秋にふさわしい「黒毛和牛」寿司をご提供します。

黒毛和牛の肉質はキメが細かく、ほどよく締まった柔らかい赤身が口の中でとろけるような食感が特徴です。『黒毛和牛にぎり』は、そんな黒毛和牛の赤身とサシの美味しさを最大限活かしつつ、赤身の持つ深い旨みを引き出せるよう味付けは塩・コショウを基調としたシンプルな味付けとなっております。また、真空調理でじっくりと加熱を行う事で、黒毛和牛の赤身の美しい色味と柔らかな舌触りを実現しました。

店内で1枚1枚丁寧に切り付けた「黒毛和牛」、素材の味をお楽しみいただくため、お醤油をかけずにお召しあがりください。

かっぱ寿司が自信をもってお届けする「黒毛和牛」寿司。短い期間となりますが、食欲の秋にぴったりのボリュームと味わいをぜひこの機会にお楽しみください。

### 【「黒毛和牛」寿司 詳細】

- 販売開始：2020年9月18日（金）～ ※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/kurogewagyu>
- 商品詳細：  
<販売期間 2020年9月18日（金）～9月27日（日）>  
『黒毛和牛にぎり』二貫 300円（+税）



『黒毛和牛にぎり～山わさびのせ～』 二貫 300円（+税）



『黒毛和牛つつみ』 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/>