

【10日間限定】冬の味覚を満喫！ かっぱ寿司に本ずわい蟹が入荷しました 2020年11月20日(金)～11月29日(日)、かっぱ寿司全店にて

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11月20日(金)～11月29日(日)の期間限定で「本ずわい蟹」を販売いたします。



私は、蟹を食べたい。

販売期間：11月20日(金)～29日(日)

本ずわい蟹の
さんまい盛り
＜三貫＞280円

本ずわい蟹
いくらのせ
＜一貫＞100円

本ずわい蟹の
あったかあんかけ
茶碗蒸し
280円

冬の味覚“本ずわい蟹”が今年もかっぱ寿司に登場します！蟹は近年漁獲量の減少により高値となっております。また固体差が大きく、同じ種でも地域により味の差があるため、同じ規格のものを沢山ご用意するのが難しい商品です。それでも、お客様にお楽しみいただけるよう、こだわりの“本ずわい蟹”をご用意いたしました！

一皿で3つの味わいを楽しめる三貫盛りシリーズには『本ずわい蟹のさんまい盛り』をご用意。濃い甘みが凝縮されている「本ずわい蟹小指」に、食べ応え満点の「本ずわい蟹棒肉」、そして口に入れるとほぐれて旨みが広がる「本ずわい蟹のほぐし身力二みそのせ」と、一皿で“本ずわい蟹”を様々な角度から堪能できるのが魅力です。

『本ずわい蟹のいくらのせ』は本ずわい蟹ほぐし身の甘み・旨みに海苔・舍利・いくらの四重奏が口の中で調和し、満足感が感じられる見た目にも贅沢な一品を驚きの100円(＋税)でご提供です。

また、一昨年より冬に販売している『本ずわい蟹のあったかあんかけ茶碗蒸し』を今年もご好評の声にお応えし販売致します。店内で蒸しているかっぱ寿司自慢の『茶碗蒸し』に「本ずわい蟹ほぐし身」と、とろ～り餡がかかった、身も心も温まるこの季節にぴったりの商品です。

この季節だからこそ味わえる、「本ずわい蟹」を、かっぱ寿司の店舗にてぜひご賞味ください。

＜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/>

【「本ずわい蟹商品」詳細】

- ・販売期間：2020年11月20日（金）～11月29日（日）
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/campaign_1120
- ・商品詳細：
『本ずわい蟹のざんまい盛り』 三貫 280円（＋税）
（本ずわい蟹小指、本ずわい蟹棒肉、本ずわい蟹のほぐし身カニみそのせ）



『本ずわい蟹いくらのだし』 一貫 100円（＋税）



『本ずわい蟹のあったかあんかけ茶碗蒸し』 280円（＋税）

