

かっぱ寿司の大人気シリーズ「つかみ寿司」第八弾 年末年始豪華ネタ「本ずわい蟹」つかみ寿司 2020年12月23日(水)よりかっぱ寿司全店にて販売開始

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12月23日(水)より期間限定で、三段つかみ寿司『中とろと本ずわい蟹とイクラ』、『中とろと本ずわい蟹とウニ』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司の大人気シリーズ「つかみ寿司」は、お皿に添えてあるパリパリの海苔を、豪華ネタのお寿司にかぶせて、豪快に手づかみで召し上がっていただきます。お客様自身で最後の仕上げをしていただく、美味しさも楽しさも体験いただける商品です。

2019年8月にシリーズ第一弾の販売をして以来、高価格帯ながらも特別な食体験と「大とろ」「ぼたん海老」「ランプフィッシュキャビア」など、豪華ネタを使用した味わいがご好評をいただき、シリーズ累計販売数100万食を突破いたしました。

今回の第八弾の商品は、冬の味覚「本ずわい蟹」が主役です。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。

そんなこだわりの「本ずわい蟹」を、自慢の「中とろ」の上に重ね、さらにプチプチ食感の「イクラ」をトッピングした『中とろと本ずわい蟹とイクラ』と、風味豊かな「ウニ」をトッピングした『中とろと本ずわい蟹とウニ』の2種類をご用意致しました。

そして、今回も“つかみ寿司”をさらに美味しく召し上がっていただくために、風味豊かな「有明産の海苔」を使用しております。有明海は日本一干満差のある海です。そのため、海苔は満潮時には海から栄養を得て、干潮時には太陽を浴びることで旨みを蓄えます。自然の恩恵をうける有明海は、海苔づくりにとって最適な環境といわれています。そこで作られた、歯切れ良し、香り良し、口どけ良しの上質な海苔を「つかみ寿司」のために、ご用意いたしました。

ちょっぴり贅沢をしたくなる年末年始にぴったりの豪華ネタの「三段つかみ寿司」、個々のネタの食感・味わい・風味の三種三様を楽しんでいただける三段つかみ寿司をぜひお店でお楽しみください。

【「三段つかみ寿司」商品詳細】

- 販売期間：2020年12月23日（水）～2021年1月11日（月・祝）※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売価格：各一貫300円（+税）
- 商品詳細：



三段つかみ寿司
『中とろと本ずわい蟹とイクラ』
一貫300円（+税）



三段つかみ寿司
『中とろと本ずわい蟹とウニ』
一貫300円（+税）

※有明産の海苔を添えてご提供いたします。

 **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/>