

津軽海峡の“黒いダイヤモンド”本鮪の最高峰 『天然 大間の本鮪』が新春に限定入荷！ 2021年1月6日(水)～14日(木)の期間限定、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、2021年1月6日(水)から期間限定で、『天然 大間の本鮪』を一貫280円(+税)で販売いたします。



かっぱ寿司では、2021年初春にふさわしい年始ネタとして、通称“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる本鮪の中でも、最高峰とされる大間町で獲れた『天然 大間の本鮪』を、一貫280円(+税)でご提供いたします。

昨年、青森の店舗限定で「大間のまぐろ」を期間限定で販売いたしました。その際の青森のお客様の反応を受け、かっぱ寿司全店舗でさらに多くのお客様に楽しんでいただきたいと、希少な「大間のまぐろ」を3ヶ月間かけてなんと4トン確保し、今回新春限定商品として、かっぱ寿司全店舗での提供に至りました。

本州最北端の町、津軽海峡に面している青森県の大間町は「まぐろの町」として有名です。津軽海峡は黒潮や対馬海流・千島海流が流れこむため、たくさんのプランクトンが生息しています。この良質なプランクトンを主食にしているイカやイワシを食べている本鮪は、身が詰まっていることから「大間のまぐろ」は大変美味しいとされております。

また「大間のまぐろ」は、日中は一本釣り漁が行われています。この漁法は大量に捕獲することはできませんが、鮪に傷がつかず、弱る前に血抜き活け作業を施す事が可能なため、鮮度を保って鮪を出荷することが可能となります。豊富なエサがあり、それを食べたとてもおいしい鮪と、新鮮な状態で出荷させる漁師さんの努力が、「大間のまぐろ」という高級ブランド鮪の品質を維持し続けております。

そんな貴重な『天然 大間の本鮪』を、一貫280円(+税)で味わえるのはかっぱ寿司ならではの、なくなり次第終了の希少な逸品です。2021年新春に是非かっぱ寿司にてご賞味ください。

【『天然 大間の本鮪』商品詳細】

- 販売期間：2020年1月6日(水)～14日(木) ※なくなり次第終了
- 価格：一貫280円(+税)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/oomamaguro>

