

かっぱ寿司“国産魚のリレー販売プロジェクト”第四弾！ 冬がうまい！こだわり活〆国産魚 登場

2021年1月20日(水)より、かっぱ寿司全店で販売

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、全国各地の漁港を応援する“国産魚のリレー販売プロジェクト”「国産のうまいネタ」第四弾を2021年1月20日(水)～1月31日(日)の期間販売いたします。

かっぱ寿司

国産のうまいネタ

～国産の魚を食べて日本を元気に～

国産 活〆真鯛! 通常の約1.5倍/ 二貫180円

大分県産 活〆かんぱち 二貫100円

冬も旨い! 旬の味覚を ご賞味あれ。

国産 活〆鮮魚さんまい 三貫180円

国産 活〆寒ぶり 三貫180円

国産 活〆真鯛

大分県産 活〆かんぱち

期間限定:1月20日(水)～1月31日(日)

※国産でっか!活〆真鯛は、いつもより大きなサイズでのご提供となります。

※画像はイメージです。※商品は無くなり次第終了となります。※天候、入庫状況等により品切れの場合はご容赦ください。

かっぱ寿司は、2020年12月より全国の生産者さまとタッグを組み、コロナ禍の影響で出荷が停滞している全国各地の国産魚を生産者さまから受け取り、その託されたバトンをかっぱ寿司がお客さまにしっかり手渡す“国産魚のリレー販売プロジェクト”を行っております。

第四弾は、『大分県産 活〆かんぱち』が登場。引き締まった上質な身質と程よく脂がのったあっさりとした味わいをお楽しみいただけます。水揚げ後一度も冷凍せずに鮮度を最大限に保った状態でお店に運び、生産者さまの思いをお客さまにお届けすべく、店内で丁寧に1枚1枚切り付けをしております。

そして白身魚を代表する「真鯛」を、通常の約1.5倍サイズでご提供!春の産卵にそなえて魚体が大きくなり脂がのった真鯛のこの時期ならではの味わいをお楽しみください。

さらには、『大分県産 活〆かんぱち』『国産 活〆真鯛』『国産 活〆寒ぶり』の3種類を一皿で味わうことができる『国産 活〆鮮魚さんまい』を、なんと180円(+税)でご提供!

店内はもちろん、お持ち帰りいただきご自宅でゆっくりお楽しみいただける、この季節限定の凝縮された旨みをぜひお楽しみください。

【「国産のうまいネタ」第四弾 詳細】

- 販売期間：2021年1月20日（水）～1月31日（日） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2021/kokusan_umai0120
- 商品詳細：
『国産 でっか！活〆真鯛』 二貫 180円（＋税）



『大分県産 活〆かんぱち』 二貫 100円（＋税）



『国産 活〆鮮魚ざんまい』 三貫 180円（＋税）

（大分県産 活〆かんぱち、国産 でっか！活〆真鯛、国産 活〆寒ぶり）



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

詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。

 **コロナイドグループ**

＜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/>