

2021年1月28日

# 日本の海の美味しい魚介が盛り沢山 かっぱ寿司自慢の国産ネタが大集合！

2021年2月4日(木)より、かっぱ寿司全店で販売開始

コロナ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、「国産 自慢のネタフェア」を2021年2月4日(木)より開催いたします。



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。今回のフェアではそんな自慢の国産ネタの数々が大集合します！

## 『国産 天然みなみ鯛中とろ』

みなみ鯛は、南半球の比較的水温の低い漁場を回遊しています。冷たい大海原で育った引き締まったその身は、クセがなくねっとりとした濃厚な味わいが特徴です。

中とろ部分の天然ならではの脂の甘さと口溶け感の本鯛にも負けない美味しさです。



## 『国産 活〆ひらまさ』

ぶり・カンパチ とともに“ブリ御三家”の一つと言われている高級魚です。その淡白ながらも素材の旨みと、透明感のある美しい身、そして歯ごたえの良さをぜひお楽しみください。

## 『八戸港水揚げ ゆず塩あいか』

## 『八戸港水揚げ 大葉のせあいか』

いかの水揚げで有名な青森県八戸港で水揚げしたあいかは、獲れたてを凍結し高鮮度のものを厳選しております。もっちりとした身質に相性抜群の、さっぱりとした柚子&塩または大葉とともに召し上がりください。



他にも、北海道産の「ほたて」「水たこ」、瀬戸内海産の「牡蠣」に焼津港水揚げの「とろびんちょう」とかっぱ寿司が厳選した、日本の海で獲れた自慢の国産ネタが盛り沢山です。

店内ではもちろん、ご自宅でゆっくりお楽しみいただけるようお持ち帰りもご用意しております。日本各地の生産者さまの想いをのせた本フェア、ぜひこの機会にお楽しみください。

### 【「国産 自慢のネタフェア」詳細】

- 販売期間：2021年2月4日（木）～2月28日（日） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/fair02>
- 商品詳細： ※価格は店内税込価格
  - 『国産 天然みなみ鮪中とろ』一貫 198円
  - 『国産 活〆ひらまさ』二貫 198円
  - 『国産 天然まぐろ』二貫 110円
  - 『北海道産いくら』二貫 308円
  - 『北海道産 ほたて』二貫 198円
  - 『瀬戸内海産 蒸し牡蠣さっぱり玉ねぎポン酢』二貫 198円
  - 『瀬戸内海産 蒸し牡蠣醤油バター炙り』二貫 198円
  - 『八戸港水揚げ 大葉のせあかいか』二貫 110円
  - 『八戸港水揚げ ゆず塩あかいか』二貫 110円
  - 『焼津港水揚げ 一本釣り！とろびんちょう』二貫 110円
  - 『国産 活〆真鯛』二貫 198円
  - 『国産 活〆真鯛～ごま醤油～』二貫 198円
  - 『石巻港水揚げ 金華さば昆布仕立て』二貫 110円
  - 『天然 真あじ』二貫 110円
  - 『北海道産 大葉のせ水たこ』二貫 110円

※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。



<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/>