

【7日間限定】横浜中華街発展会協同組合×かっぱ寿司 かっぱ寿司で本格中華が味わえる?!「横浜中華メニュー」 2021年2月10日(水)~2月16日(火)の期間、かっぱ寿司全店にて

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、2021年2月10日(水)~2月16日(火)の7日間限定で、横浜中華街発展会協同組合とコラボレーションした「横浜中華メニュー」をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、お客様のニーズにお応えし、コラボレーションやサイドメニューの充実化を進めております。このたび、横浜中華街発展会協同組合とタッグを組み、「横浜中華メニュー」の販売を決定いたしました。

横浜中華街は、数え切れないほどの中華料理店が軒を連ね、観光地としても大人気の日本の中華街の筆頭格です。外出自粛が続くなかではありますが、「お近くのかっぱ寿司にて、本格的な横浜中華街の味をお楽しみいただきたい」という思いから本コラボレーションの実施にいたしました。

『上海風フカヒレにぎり』

一枚一枚ていねいに選定したフカヒレを贅沢に！煮込んだスープは豚骨と鶏足(モミジ)を煮だした、濃厚な味わいの白湯(パイタン)スープ。舍利との相性に合わせたこだわりの味付けと、ツルリとなめらかで心地よいプリプリとした食感をぜひお楽しみください。

『上海風豚の角煮にぎり』

上海料理の定番「豚バラ肉の醤油煮込み」を再現しお寿司にしました！トロトロの食感が美味しい本商品には、中国の代表的な混合スパイス「五香粉」(ウーシャンフェン)を使用して香り豊かに仕上げました。少し濃い目の味付けと舍利がベストマッチの一品です。

『上海風フカヒレと蟹餡かけ茶碗蒸し』

プルプル食感のフカヒレと、甘み・旨みのある本ずわい蟹ほぐし身を贅沢にどちらも味わえる茶碗蒸しです。濃厚でコク豊かな味わいが特徴である上海風白湯スープとの相性も抜群！ぜひお寿司と一緒に召し上がってください。

どの商品も、中華街に行かないと味わうことが出来ないような本格的な味わいに仕上げました。高級感も美味しさも楽しむことができる「横浜中華メニュー」を、ぜひこの機会に身近なかっぱ寿司でお楽しみください。

【横浜中華街発展会協同組合監修 横浜中華メニュー 概要】

- 販売期間：2021年2月10日（水）～2月16日（火） ※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/chukagai_menu
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『上海風フカヒレにぎり』
一貫 330円



『上海風豚の角煮にぎり』
二貫 308円



『上海風フカヒレと蟹餡かけ茶碗蒸し』
308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。

 **コロナグループ**

＜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/>