

ただの鯖じゃない！『国産生本鯖』がかっぱ寿司に大入荷！

“うまい！かっぱ寿司”『国産生本鯖』

2021年3月5日(金)～14日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年3月5日(金)～14日(日)の10日間限定、かっぱ寿司全店舗にて『国産生本鯖』を販売いたします。



昨年末、一部地域で期間限定販売し大好評をいただいた『国産生本鯖』がついにかっぱ寿司全店舗に登場いたします！まぐろの王様と呼ばれる本鯖を、水揚げされてから一度も凍らせていない生鯖でご提供。生鯖は水分や旨み成分が外に出ないため、しっとりとした食感と濃厚な旨みが味わえます。その希少さと鮮度を保つ難しさから、高値で取引されておりますが、今回は国産生本鯖のとろや赤身を各一貫 308 円（税込）という、かっぱ寿司ならではの驚きのお値段でご提供いたします。

とにかく一度召し上がっていただきその美味しさを味わっていただきたい！10日間限定の、思わず「うまい！」がこぼれてしまう『国産生本鯖』を是非ご賞味ください。

【マーケティング本部部長 牛尾好智より】

今回の『国産生本鯖』はブロックの状態で店舗へ納品し、各店舗で柵どりをしてご提供してまいります。極力空気に触れる面を少なくすることで鮮度を最大限に保つことができる為、本来の『国産生本鯖』の美味しさをお客さまへご提供する事ができると考えております。

かっぱ寿司全店舗の店長に『国産生本鯖』についてのレクチャーを行い、お客様をお迎えする準備は万端です。高価な鯖は数多ありますが、今回ご提供する『国産生本鯖』は私が世界一美味しいと思っている商品です。食べた瞬間にきっと感動いただける事間違いなしと自信を持ってご提供いたします！10日間と短い期間ではございますがぜひお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。



【「国産生本鮪」商品概要】

- ・期 間：2021年3月5日（金）～14日（日）【10日間】
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/namahonmaguro03>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

『国産生本鮪とろ』

（※中とろ、大とろはお選びいただけません）

一貫 308円



『国産生本鮪赤身』

一貫 308円



『国産生本鮪包み』

308円



『国産生本鮪手巻き』

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/>