

# 【10日間限定】思わず“うまい！”がこぼれる かっぱ寿司『国産生本鮪』新CM公開

2021年3月5日(金)より放映開始

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 田邊公己)は、2021年3月5日(金)より、『国産生本鮪』の新TV CMのオンエアを開始いたします。(一部地域を除く)



かっぱ寿司が自信を持ってお届けする『国産生本鮪』がついに全店舗に登場です！

## ●自信の理由一：鮮度にこだわった『国産生本鮪』

まぐろの王様と呼ばれる本鮪。水揚げされてから一度も凍らせていない『国産生本鮪』は、鮮度にこだわった証。生鮪は冷凍と解凍を行わないため、水分や旨み成分が外に出にくく、しっとりとした食感と濃厚な旨みが味わえます。生本鮪をブロックの状態店舗へ納品し、店舗で柵どりをし、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ます。そのため、本来の美味しさをお客さまへご提供する事ができます。

## ●自信の理由二：驚きの価格

本鮪は、味も一級品で脂分とコクが絶妙なバランスで人気のある商品です。さらに『国産生本鮪』は、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。

## ●自信の理由三：こだわりの店内切りつけ

『国産生本鮪』を最高の状態でご提供するための方法を全店舗の店長全員が研修しました。お客様をお迎える準備は万端です！



さらに、かっぱ寿司公式 Twitter では、『国産生本鮪』発売を記念しクイズ形式のフォロー&リツイートキャンペーンを開催いたします。詳細は2021年3月5日(金)11時のかっぱ寿司公式 Twitter をチェック！奮ってご参加ください。

必ずご満足いただけるよう心を込めて準備しました。10日間限定の、思わず「うまい！」がこぼれてしまう『国産生本鮪』を是非ご賞味ください。

## 【「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/umai\\_namahonmaguro](https://www.kappasushi.jp/cp/2021/umai_namahonmaguro)
- ・C M：<https://youtu.be/5ThokZSNSvM>
- ・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』

一貫 308円



### 『国産生本鮪手巻き』

一本 308円



## 【『国産生本鮪』発売記念 Twitter キャンペーン概要】

かっぱ寿司公式 Twitter アカウント：[https://twitter.com/kappasushi\\_jp](https://twitter.com/kappasushi_jp)

- ・開催期間：2021年3月5日（金）～3月14日（日）23：59まで
- ・内容：

かっぱ寿司公式 Twitter アカウントをフォローし、クイズの答えを対象のキャンペーンツイート（投稿）に引用ツイート。引用ツイートしてくださった正解者の中から、抽選でかっぱ寿司お食事券 2,000円分を 20名様にプレゼントいたします。

※詳細はかっぱ寿司公式 Twitter の 2021年3月5日（金）11：00 のツイートをご確認ください。

※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/>