

【13日間限定販売】“うまい！ かつぱ寿司”GW どもんなかネタ
 食べ方に悩む人が続出!? 中とろの寿司で『二枚羽織』
 & 心がおどる『100円 うに包み』も販売
 2021年4月23日(金)～5月5日(水・祝)、かつぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかつぱ寿司(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4月23日(金)～5月5日(水・祝)の13日間限定で、かつぱ寿司全店にて『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』一貫198円(税込)と『100円 うに包み』一貫110円(税込)を販売いたします。



かつぱ寿司では、その商品を食べるために来店したくなる、食べると思わず「うまい！」がこぼれる、その名も“どもんなかネタ”の提供をしております。第一弾は、お皿にこぼれる迫力満点の『メガ盛りこぼれいくら』二貫198円(税込)と高級ネタが衝撃価格の『100円大とろ』110円(税込)を販売し、見た目のインパクトと口いっぱい広がる美味しさから大変ご好評をいただきました。

この度、かつぱ寿司が自信を持ってお届けする「どもんなかネタ」第二弾の一つ目は、『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』です。「中とろ」2枚がまるで着物を羽織ったように見える形からついたその名は名前以上にインパクトのある見た目です。風味豊かな有明産の海苔を使用し、その上にシャリと中とろ2枚をドドンと乗せました。一口で頬張ると、口の中はボリューム満点の中とろの凝縮された甘みと海苔の風味、そしてシャリが三位一体となり超絶な旨みが広がる豪華すぎる一品となっております。このボリュームでお値段なんと一貫198円(税込)！ぜひ口いっぱい広がるうまいネタをご堪能ください。

そして二つ目には『100円 うに包み』が登場。新鮮なうにを厳選してお届けする超希少なネタが、今だけ一貫110円(税込)でお楽しみいただけます。この機会を逃すとしばらくは食べられないかも…!?一皿と言わず、ぜひ何皿も味わってください。

このGWは、かつぱ寿司自慢の“どもんなかネタ”第二弾『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』、いまだけの超お得価格の『100円 うに包み』をぜひお楽しみください。

【食べ方に悩む人が続出の予感！？】

かっぱ寿司公式『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』の食べ方について

そのインパクト満点の見た目から「どのように食べるの？」という声が上がらそうな『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』。かっぱ寿司では、お好みに合わせてお召し上がりいただけるよう3パターンの食べ方をご提案いたします。この他にも、お客さまご自身でオリジナルの食べ方を考案いただき『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』をお好みの食べ方でご堪能ください。

其の一、口いっぱい溢れる中とろを堪能したい方向け！

- ① お醤油を3滴垂らす。(お好みでワサビも！)
- ② 下にひいてある有明産の海苔でシャリと二枚羽織の中とろをこぼさないように注意深く包む。
- ③ 持ち上げて大きい口を開けて豪快に一口で頬張る！

其の二、“ネタ”も“包み”もしっかり堪能したい方向け

- ① 二枚羽織の中とろの上の1枚をお醤油につけてお刺身で堪能する。
- ② 残りの中とろの上にお醤油を3滴垂らす。
- ③ 下にひいてある有明産の海苔でシャリと中とろを包む。
- ④ 口に頬張り堪能する！

其の三、うまい！【味変おすすめ】を堪能したい方向け

- ① 『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』と『100円 うに包み』を、一緒にご注文。
- ② 中とろを1枚、うに包みへのせて【中とろうに包み】に！
- ③ もう一貫は【中とろ包み】として一口で頬張る！

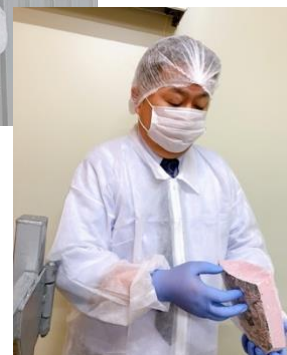
【かっぱ寿司の鮪の番人・鬼の星野（バンノウ水産）】

かっぱ寿司で提供している全ての鮪は、鮪一筋20年、バンノウ水産の“鬼の星野”こと星野秀一の厳しい審査をクリアした商品です。

通常、鮪は切った尾で身質をチェックしますが、さらに身を切って皮を剥き、しみや打身がないか細部まで確認するのが星野流。

どんな時も必ず自ら足を運び品質をチェックするという、妥協しない徹底した鮪のプロの目が厳選した鮪。

そんな“鬼の星野”がこだわった鮪を、今日も「かっぱ寿司」ではお客さまにご提供しています。



【どまんなかネタ第二弾 商品概要】

- ・期 間：2021年4月23日（金）～5月5日（水・祝）【13日間限定】
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/unitoro04>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

『超絶の中とろと中とろの二枚羽織』
一貫 198円（税込）



『100円 うに包み』
一貫 110円（税込）



“うまい! かつば寿司” のどまんなかネタ第二弾「うにとろ祭り」ムービー

<https://youtu.be/RFdHDeEUQYs>



【「かつば寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
 - 手洗い消毒：全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
 - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
 - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
 - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※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、かつば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>

かつば寿司 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/>