

食べると思わず‘うまい！’がこぼれる  
【13日間限定】かっぱ寿司渾身の6月の“どまんなかネタ”  
サケの皮引き！えびの殻むき！とろの切りつけ！  
“店内仕込み”にこだわりぬいた「サケえびとろ」  
2021年6月15日(火)～6月27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6月15日(火)～6月27日(日)の期間限定で、かっぱ寿司全店にて「サケえびとろ祭り」を開催いたします。



かっぱ寿司は、2021年5月28日(金)に“かっぱ寿司 うまい!品質宣言”をいたしました。本宣言は、「かっぱ寿司って、やっぱりうまい!」とすべてのお客様にご満足いただけるよう、これまで通りお手頃価格でありながら、これまで以上にうまいお寿司の提供に向けてシャリやネタをはじめとした寿司の基礎を、回転寿司屋から脱却した寿司屋の品質へ改革し、妥協のないもっと「うまい!」を目指していくという決意表明です。

“かっぱ寿司 うまい!品質宣言”後初となる、食べると思わず‘うまい!’がこぼれる6月の“どまんなかネタ”には「サケえびとろ」の厳選した3商品が登場します。



‘うまい!’の為にひと手間を惜しまず、店内で丁寧に仕込みをしている今回の“どまんなかネタ”は、今のかっぱ寿司の品質を存分に味わっていただける自信の商品です。

### 『三陸産 100円大切り生銀鮭』

ミネラル豊富で最適な海水温に恵まれた海で育てられた三陸の銀鮭は、ぷるんとした旨みが特徴の身質で、なめらかな舌触り。水揚げ後一度も冷凍されずに各店舗へ送られます。その身にはあえて皮はついたままとなっております。皮は空気から身を守るので、高鮮度を保つ＝うまさを保つために必要なのです。

皮を引く作業は各店舗で行います。皮と身の間にある“銀皮”には脂がまわり旨みがつまっているので、この銀皮を残すのが皮引きのポイント！絶妙な角度で包丁を入れて銀皮を残して皮を引く、職人技が光ります。その後、新鮮な生銀鮭を1枚1枚丁寧に切りつけお客様の元にお届けします。



妥協なく丁寧に店内仕込みをした本商品を、なんと一貫 110円（税込）でご提供！その大きさと、口にした瞬間の滑らかな舌触り、そして醤油をはじかんばかりの脂のりにぜひ驚いてください！

### 『天然特大ぼたん海老』

新鮮プリプリな『天然特大ぼたん海老』は、店内で一尾一尾、手作業で頭を外し、殻をむいてご提供いたします。さらに頭は、提供前に炙ると手間を加える事で、海老の香ばしい風味をよりお楽しみいただけます。殻と足を持って割っていただき、中のみそまで余すことなく、お楽しみいただけます。



### 『大とろ中とろ合盛り』



大とろと中とろが夢の競演！『大とろ中とろ合盛り』。一枚一枚丁寧に店で切りつけを行ったみなみ鮪。とろける味わいの脂が特徴の大とろと、脂と赤身のコントラストが美しい中とろ、贅沢に一皿で堪能できる商品です。

お客さまに「うまい!」をお届けする“店内仕込み”にこだわった厳選3商品のどまんなかネタ「サケえびとろ」を、ぜひこの機会にお楽しみください。

### 【「サケえびとろ祭り」商品詳細】

- ・販売期間：2021年6月15日（火）～6月27日（日） ※なくなり次第終了
  - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
  - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/sakeebitoro06>
  - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『三陸産 100円大切り生銀鮭』一貫 110円（税込）  
『天然特大ぼたん海老』一貫 330円（税込）  
『大とろ中とろ合盛り』二貫 308円（税込）





## 【「サケえびとろ祭り」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 6 月 15 日（火）～6 月 27 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、対象のキャンペーンツイート（投稿）に「#かっぱ寿司サケえびとろ祭り」をつけて引用リツイート。引用リツイートしてくださった方の中から、抽選でかっぱ寿司お食事券 2,000 円分を 50 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 6 月 15 日（火）11：00 のツイートをご確認ください。

## 【回転寿司屋からの脱却！寿司屋の品質を目指す「うまい！かっぱ寿司」のこだわり】 回転寿司チェーン初！※ 単一ブランド米「はえぬき」を使用した新シャリ

かっぱ寿司は、ご来店いただく全てのお客様に「かっぱ寿司って、やっぱりうまい！」とご満足いただける商品を提供すべく、2021 年 5 月 28 日（金）より、かっぱ寿司のシャリを山形県産ブランド米「はえぬき」に変更いたしました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、今のかっぱ寿司が考える「一番お寿司に合うシャリ」です。



そのうまさに対する自信の現れ『本気シャリ』三貫 110 円（税込）と銘打った、何とシャリだけの一皿をご用意。ネタはなし、醤油も付けず、ひたすらシャリだけを味わうこの衝撃の一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。

※自社調べ

“うまい！かっぱ寿司” 「サケえびとろ祭り」  
6 月 15 日（火）～6 月 27 日（日）の期間、新 CM 公開！

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=x8sQf-GmMw>



## 【「かっぱ寿司」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、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。

コロワイドグループ

< 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/>