

# 夏のご褒美にピッタリ！うなぎやかつおが登場 & 大人気の夏の変わりダネにぎりも帰ってきた！

## “うまい！かっぱ寿司”の夏ネタ大放し！

2021年7月7日(水)～8月1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㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己）は、2021年7月7日（水）～8月1日（日）の期間限定で、かっぱ寿司全店にて夏の絶品ネタを販売いたします。



この夏もかっぱ寿司から夏にぴったりなメニューを販売いたします。

『炙りうなぎの豪華食べ比べ(蒲焼き・白焼き)』は、毎年ご好評いただいている一品です。直火炙りの香ばしさが食欲をそそるうなぎを、蒲焼きと白焼きでご用意しました。蒲焼きには甘だれを、白焼きには塩を振り、わさびをのせて、二つの味わいで夏の風物詩うなぎをお楽しみください。



さらに、一風変わった創作寿司として、活力アップに効果があると言われるとろとろうなぎを組み合わせた『炙りうなぎのトロっと山かけ』も新たに販売いたします。

この夏もかっぱ寿司の香ばしいうなぎをお楽しみください。



かつおの水揚げで有名な焼津港のかつおを使用した『焼津港水揚げ かつお』は、一本釣りで獲れた鮮度のよい天然のかつおのみを厳選しており、赤身のさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。ネギと生姜でさっぱりとお召し上がりください。

そして大人気の三貫盛りシリーズの最新作には、『夏塩レモンに夢中の三貫』が登場。かつおは塩だれ、ほたて・生たこにはふり塩を！カットレモン添えてご提供します。どれをとっても美味しい、夏にぴったりなさっぱりの3品を一度に味わっていただけるお得に一皿となっております。



ぜひこの機会に、ご褒美にピッタリなうなぎにかつお、爽やかな夏塩レモンのメニューを取り揃えた、かっぱ寿司の「夏」をご堪能ください。

お待たせしました！「夏を感じるみんな大好き変わりダネ」シリーズ

『出汁香る茄子の揚げびたしにぎり』

店内で茄子を一つずつカットして揚げるという手間をかけた一品。かっぱ寿司オリジナルの「特製出汁」にじっくり漬け込んでいるので、噛むたびにジューっとしたあふれる出汁を口いっぱいを感じられます。



『とうもろこしにぎり 焦がし醤油炙り』



北海道出身の開発者が、故郷の札幌大通公園の名物「焼きとうきび」をイメージして開発した商品。甘いとうもろこしとかっぱ寿司オリジナルの醤油を炙った香ばしさが癖になる一品です。

『とうもろこしにぎり タレマヨ炙り』

甘いとうもろこしに、かっぱ寿司自慢の甘だれとマヨネーズをたっぷりかけてしまうという背徳感がたまらない商品。一度食べるとやみつきになること間違いなしの商品です。





## 夏を感じる冷やしメニューが始まりました！



『冷製出汁ジュレと蟹のひんやり茶碗蒸し』は、かっぱ寿司の人気商品である茶碗蒸しを夏バージョンにアレンジいたしました。本ズワイガニと枝豆に、爽快感のあるゆずをトッピング。さらに上から冷製出汁をかけました。見た目も色鮮やかに、つるんとした食感が美味しい商品に仕上がりました。

お食事のシメにぴったりなぶっかけうどんには、かっぱ寿司自慢のいか天とえび天を豪快に盛りつけた『**寿司屋の天ぷらトロロぶっかけうどん**』が新登場。冷たいうどんつゆには、かつお・さば・いわしの3種類の節を使用し、キリッとした濃口醤油に旨味豊かな、たまり醤油を加えた奥行きのある風味豊かな味わいが特徴です。さらに、うどんのつるっと感を際立たせるトロロを加え、食欲が落ちやすい夏にも食べやすい、限定メニューに仕上げました。

### 【7月商品詳細】

- 販売開始：2021年7月7日（水）～8月1日（日） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/fair07>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『炙りうなぎの豪華食べ比べ(蒲焼き・白焼き)』二貫 330円(税込)

『炙りうなぎのトロっと山かけ』二貫 330円(税込)

『夏塩レモンに夢中の三貫』三貫 220円(税込)

『焼津港水揚げ かつお』二貫 110円(税込)

『出汁香る茄子の揚げびたしにぎり』二貫 110円(税込)

『とうもろこしにぎり 焦がし醤油炙り』二貫 110円(税込)

『とうもろこしにぎり タレマヨ炙り』二貫 110円(税込)

『冷製出汁ジュレと蟹のひんやり茶碗蒸し』308円(税込)

『寿司屋の天ぷらトロロぶっかけうどん』429円(税込)

### 【「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/>