

かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」
【5日間限定！】大とろ一貫 110円(税込)！
おかわり間違いなしの『どまんなか大とろ』
2021年8月11日(水)～8月15日(日)の期間、かっぱ寿司全店で販売

コロワ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7月17日(土)より開催している「SUPER 創業祭 2021」の“SUPERどまんなかネタ”第三弾『どまんなか大とろ』を2021年8月11日(水)～8月15日(日)の期間限定で販売いたします。



かっぱ寿司は、2021年5月、回転寿司屋から脱却し妥協なく寿司屋の品質を目指すという決意表明「うまい!品質宣言」をいたしました。回転寿司チェーン店初※の山形県産ブランド米「はえぬき」を単一使用した“本気シャリ”をはじめ、醤油やわさびなど寿司の基礎の見直しを図り、より「うまい!」商品の提供に全力を尽くしております。※自社調べ

そんなかっぱ寿司の「うまい!」商品を存分にお楽しみいただける、かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」。お盆の時期にお届けする“SUPERどまんなかネタ”第三弾には、口の中でとろける脂が大人気!かっぱ寿司自慢の鮪の大とろを創業祭ならではのお値打ち価格、なんと一貫 110円(税込)で味わえるその名も『どまんなか大とろ』が登場します!



大とろ一貫 110円(税込)は、2021年の3月と4月にも期間限定でご提供し、多くのお客様から、普段は気軽に食べることの出来ない『大とろ』を何皿もおかわりできて嬉しい!というお声をいただきました。このたび「SUPER 創業祭 2021」においても、皆さまにお楽しみいただけるよう、お盆の時期に合わせて『どまんなか大とろ』110円(税込)を期間限定で復活販売いたします!

かっぱ寿司の鮪は鮮度を保つため、常にマイナス50度以下で超低温保存しております。その鮪の大とろを、1枚1枚丁寧に店舗で切り付けし、ご提供いたします。そして、もちろんシャリにはかっぱ寿司が本気で「うまい！」を追求した、山形県産ブランド米「はえぬぎ」の本気シャリを使用。

大とろの脂の旨みとシャリの一体感をぜひこの機会に、心ゆくまで何皿でもおかわりしてお楽しみください。

「SUPER 創業祭 2021」では、『どまんなか大とろ』に加え、寿司屋品質の「うまい！」を追求した『本気にぎり 天然本鮪中とろ』や、一流寿司店の大将の技と知恵が光る「名店レシピ」など「うまい！」商品を取り揃えております。商品はテイクアウトでもお楽しみいただけますので、お近くのかっぱ寿司のお店ではもちろん、ご自宅でもお楽しみください。

【SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第三弾 商品詳細】

- 販売開始：2021年8月11日（水）～8月15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
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/domannaka/>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『どまんなか大とろ』一貫 110 円（税込）

【SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第三弾『どまんなか大とろ』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

- 開催期間：2021年8月11日（水）～8月15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「#かっぱ寿司どまんなか大とろ」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 8 月 11 日（水）11：00 のツイートをご確認ください。

SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第三弾『どまんなか大とろ』

2021年8月11日(水)～8月15日(日)の期間 CM 公開！

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=eDv9ARzDrvE>

今回の「SUPER 創業祭 2021」“どまんなかネタ” 第三弾『どまんなか大とろ』CM のナレーションも、第一弾・第二弾に引き続き、「クレヨンしんちゃん」（マサオくん）、「忍たま乱太郎」（福富しんべ卫）等人気アニメの声優を務めている一龍斎貞友（いちりゅうさいていゆう）さんです！

聞いていると思わずワクワクして笑顔になるナレーションは、今回の SUPER 創業祭をさらに盛り上げてくださいます！ご覧の上、かっぱ寿司「SUPER 創業祭 2021」にぜひご来店ください！



寿司屋品質の「うまい！」を本気で追求！SUPER 創業祭 2021 目玉商品 切り付け・握りを職人の手で施した「本気にぎり」好評販売中！

SUPER 創業祭 2021 では、本気で「うまい！」を追求した商品を多数ご用意しております。中でもすべてに本気でこだわり、寿司屋品質を追求した『本気にぎり 天然本鮪中とろ』はぜひ召し上がっていただきたい逸品です！お醤油はつけず是非そのままお召し上がりください。

「本気にぎり」こだわりポイント

- ① 厳選した本気にぎり専用の“天然本鮪”を使用！
- ② 高級寿司屋の職人から寿司の極意を学ぶ“職人研修”の実施
- ③ 寿司を華やかに！店内仕込み“飾り包丁”
- ④ 実は回転寿司チェーンにはない！？“店内握り”にてご提供
- ⑤ 仕上げにひと塗りするのは選りすぐりの“醤油”



かっぱ寿司のシャリは回転寿司チェーン初！* 単一ブランド米「はえぬき」使用 ネタなしシャリだけ！？の『本気シャリ』実は大好評！！

かっぱ寿司は、2021年5月28日（金）より、回転寿司屋を脱却した寿司屋品質の商品の提供をする、という大きな決意をもって、かっぱ寿司全店にて山形県産ブランド米「はえぬき」をシャリに採用しております。

「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でホロホロとほどける食感など、今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”です。

なんと、シャリ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、シャリだけの一皿をご用意しております。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一皿。爽やかな酸味と口の中でサ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



【「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
- ※お客様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/>