

かっぱ寿司で秋の味覚“秋刀魚”を先取り！ 三陸産の秋刀魚を「生」「炙り」「蒲焼き」で！ 2021年8月18日(水)より、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ株式会社) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年8月18日(水)より期間限定で、かっぱ寿司全店にて「三陸産 秋刀魚まつり」を開催いたします。



かっぱ寿司がお届けするのは、三陸産の上質な秋刀魚の「生」「炙り」「蒲焼き」の3種類のお寿司です。

俳句の季語にもなっている、日本の秋の代名詞「秋刀魚」。近年不漁の影響により年々高値となっており、食卓で気軽に楽しむことが難しくなっております。しかし、秋の風物詩ともいえる秋刀魚は、かっぱ寿司でも大人気の商品。今年もお客様に楽しんでいただけるよう商品仕入れ担当が全力を尽くし確保した「三陸産」の秋刀魚を厳選しご提供いたします！

魚は皮目に脂が乗りやすく、脂に空気が触れ酸化することで美味しさが落ちていきます。その為『三陸産 生さんま』は、店内で1枚1枚丁寧に皮を引いております。店舗で皮引きを行うことで、新鮮さが保たれたうまい秋刀魚を堪能していただけます。



さらに皮目をご提供の直前に炙り、皮と身の間にある脂の旨みを際立たせた『三陸産 さんま塩炙り』もはずせません！香ばしい香りを堪能し、レモンを一搾りして召し上がってください。

『三陸産 さんま蒲焼き』は甘辛い味付けがシャリと相性抜群です。ご注文いただいてから炙ることで秋刀魚はふっくら香ばしく食欲をそそる一皿となっております。お好みに卓上にご用意している山椒をかけてお楽しみください。



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。三陸産の秋刀魚だからこそその脂の旨みとシャリの一体感、ぜひお楽しみください。

【「秋刀魚まつり」商品詳細】

- 販売期間：2021年8月18日（水）～8月31日（火） ※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/cp/2021/sanma_fair08
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『三陸産 生さんま』二貫 220円（税込）
『三陸産 さんま塩炙り』二貫 220円（税込）
『三陸産 さんま蒲焼き』二貫 220円（税込）
※お持ち帰り注文も承っております。

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。

うまくなったシャリを堪能いただきたく『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



【「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
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※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。

 **コロバイドグループ**

<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/>