

牡蠣好きにはたまらない！蒸し・天ぷら・フライ さらに天然みなみ鮪大とろまで！こだわりの豪華ネタが勢揃い かっぱ寿司で冬の味覚を先取り！

2021年11月3日(水)～11月14日(日)の期間、かっぱ寿司全店にて

コロナウィン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)は、2021年11月3日(水)～11月14日(日)の期間限定で、かっぱ寿司全店にて「牡蠣ととろ市場」フェアを開催いたします。



かっぱ寿司は“回転寿司屋から脱却した寿司屋品質”を目指し、シャリはブランド米「はえぬぎ」を単一使用、ネタは仕込み方法を見直し、わさびや醤油もより寿司に合うようリニューアル。より“うまい！”を追求した商品の提供を行っております。

11月は仕入れや鮮度、調理方法にもこだわった冬の味覚を一早くお届けいたします。冬の味覚として欠かせない「牡蠣」を堪能いただけるお寿司は『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 ポン酢ジュレのせ』『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 ガーリックバター炙り』『広島県産 牡蠣フライ たっぴりタルタル』の3種類をご用意。加えて自慢の「天ぷら盛合わせ」にも牡蠣が登場！牡蠣好きにはたまらない蒸し・天ぷら・フライの様々な味わいをお楽しみいただけます。

さらにこの時期ならではの高級ネタには、天然ならではのクセのない濃厚な味わい、そして澄んだ脂の甘さが特徴の『天然 みなみ鮪大とろ』や、別名「白身のとろ」とも呼ばれる『天然 のどぐろ炙り』をご用意。その他にも『鮮やか 筋子大葉包み』『海のフォアグラ あん肝ポン酢ジュレのせ』など、豪華ネタが勢揃いとなっております。

冬の味覚を一挙に味わうことが出来る「牡蠣ととろ市場」フェア、ぜひお近くのかっぱ寿司で“うまい！”をお楽しみください。

【「牡蠣ととろ市場」フェア商品詳細】

- 販売期間：2021年11月3日(水)～11月14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/fair11>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

<寿司>



『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 ポン酢ジュレのせ』二貫 220円(税込)

2014年秋に販売以来、毎年大人気の瀬戸内海産の牡蠣が今年も登場です！豊かな瀬戸内の海で育まれた牡蠣は蒸し上げてふっくらジューシー、濃縮されたミルクィーな味を、さわやかなポン酢ジュレとともに召し上がりください。



『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 ガーリックバター炙り』二貫 220円(税込)

抜群の相性を誇る牡蠣とガーリックバター。蒸し牡蠣にたっぷりガーリックバターソースをまとい、提供直前に直火で炙り香ばしく！



『広島県産 牡蠣フライ たっぶりタルタル』二貫 220円(税込)

牡蠣の名産地である広島県産の牡蠣を、サクサクでジューシーな牡蠣フライにしました。シャキシャキの玉ねぎの食感が特徴のタルタルソースと一緒に、ぜひ一口でご堪能ください。

『天然 みなみ鮪大とろ』一貫 330円(税込)



高級魚である天然のみなみ鮪の大とろをお手頃価格でご提供いたします。天然ならではのクセのない濃厚な味わい・澄んだ脂の甘さが特徴です。

『天然 のどぐろ炙り』二貫 330円(税込)



別名「白身のとろ」とよばれるほど脂の含有量が多く、甘さと旨みのある脂が口の中で溶けます。皮目をパリッパリに炙った食感と、「のどぐろ」の脂のハーモニーをお楽しみください。

『鮮やか 筋子大葉包み』一貫 220円(税込)



鮮やかな筋子を、店内で丁寧に切り付けして提供いたします。一口頬張れば濃厚な筋子の旨みが口いっぱいに広がります。

『海のフォアグラ あん肝ポン酢ジュレのせ』二貫 110円(税込)



「海のフォアグラ」とも呼ばれるあん肝。とろける濃厚な旨みと相性抜群のさっぱりポン酢ジュレでお召し上がりください。

<サイドメニュー> 『寿司屋の秋天ぷら盛合わせ』330円(税込)

【感染対策「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
 - 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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/>