

極寒の海から“うまい！”がやってくる
白子・あん肝・あんこう！冬の味覚をお届け
脂のりのりの“寒ぶり”をカップ寿司で食べ尽くし！
2021年12月3日(金)～12月26日(日)の期間 カップ寿司全店にて

コロナイドグループのカップ寿司（カップ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市）は、2021年12月3日（金）～12月26日（日）の期間、カップ寿司全店にて「冬の寒鰯（ぶり）祭り」を開催いたします。



カップ寿司は“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。日々、さらなる“うまい！”商品を追求しております。

この冬カップ寿司が自信を持ってお届けするイチオシは、寒いこの時期のお楽しみ“寒ぶり”です！ぶりは秋頃から、越冬と産卵に向けてたくさんエサを食べ脂がのりにのった状態となります。たっぷり脂が乗っていてプリンプリンなのが“寒ぶり”の特徴！この時期にしか味わえない“寒ぶり”を今回は様々な味わいでお届けいたします！

その他にも冬を感じる海の幸「白子」に「あん肝」「あんこう」など今だから味わえる商品を、お寿司はもちろん、唐揚げに茶碗蒸しにとサイドメニューも豊富に取り揃えております。寒い冬をポカポカ暖かい気持ちに！ぜひお近くのカップ寿司でご堪能ください。

【「冬の寒鯽祭り」商品詳細】

- 販売開始：2021年12月3日（金）～12月26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/cp/2021/fair12>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
<寿司>

『活〆寒ぶり』二貫 110 円（税込）



水揚げ後、一度も冷凍せず店舗に届けられます。鮮度を最大限に保ち旨みを引き出すため、皮引きと切り付けは店内で実施！旨み抜群、鮮度抜群な寒ぶりは絶対食べてほしい一品！

『活〆寒ぶりはらみ』一貫 220 円（税込）



希少部位のお腹の部分は、他の部位よりもさらに脂のり抜群！醤油を弾くほどの脂のり、そしてその脂の甘さをぜひご堪能ください。

『活〆寒ぶり炙りしゃぶ ポン酢ジュレ』 一貫 165 円（税込）



『活〆寒ぶり炙りしゃぶ 塩レモン』 一貫 165 円（税込）



『活〆寒ぶり炙りしゃぶ おろしのせ』 一貫 165 円（税込）



『潮の寒ぶりなめろう』一貫 110 円（税込）



脂のり抜群の寒ぶりに「みょうが」「大葉」「しょうが」「青ねぎ」の薬味をあわせ、店内でたいて丁寧仕上げました。味付けには「合わせ味噌」とかっぱ寿司オリジナル「だし醤油」でさらに寒ぶりの旨さを引き立てた、こだわりの逸品！

『冬の味覚 海の幸三昧』(のどぐろ、本ずわい蟹ほぐし身、活〆寒ぶり) 三貫 330 円（税込）

別名「白身のとろ」ともよばれる高級魚『のどぐろ』は直火炙りした皮目の脂がたまらない！さらに『本ずわい蟹ほぐし身』『活〆寒ぶり』と冬に食べたくなる贅沢ネタが一皿で楽しめます！



『私「アンキモ白子」です 白子のあん肝のせ包み』一貫 220 円（税込）



『白子軍艦 ポン酢ジュレのせ』 二貫 165 円（税込）



『天然のどぐろ炙り』 二貫 330 円（税込）



『いか刺しとたくあんの松前』 二貫 110 円（税込）



<サイドメニュー>

『本ずわい蟹とあん肝の茶碗蒸し』 330 円（税込）



かっぱ寿司自慢の茶碗蒸しに、「本ずわい蟹ほぐし身」と「あん肝」をたっぷりと！
かつお出汁の効いた特製の和風餡がトロトロで寒い冬にうれしい、身も心も温まる一品。

『冬の味覚 天然あんこうの唐揚げ』 363 円（税込）



かっぱ寿司オリジナルの醤油ベースで冬の味覚のあんこうを味付け。店内揚げたて熱々でご提供いたします。お好みで卓上のお塩と、カボスを絞ってお召し上がりください。

『寿司屋の季節の天ぷら盛合わせ』 550 円（税込）



天ぷら粉をリニューアルしさらになまなまになった天ぷらの、豪華な盛合わせです。プリプリの「大えび」、フワッとした食感の「上煮穴子」、人気者の「いか」と甘〜い「玉ねぎ」に彩り良く「大葉」を添えました。揚げたてサクサク食感をお楽しみください。

寿司のうまさはシャリで決まる ～かっぱ寿司の本気がここに！～

寿司のうまさはシャリで決まる

山形県産ブランド米「はえぬき」を使用。ひと粒ひと粒がしっかり粒立ちこれぞ、かっぱ寿司の本気シャリ。

山形のブランド米「はえぬき」を採用。

シャリのもととなる米は、日本有数の産地として知られる山形県産のブランド米「はえぬき」のみを使用。ほのかに甘みと適度な弾力が特徴で冷めてもおいしいと評判です。

「酢の熱打ち」で極上のうまい！すし飯に。

炊きたてのアツアツごはんにお酢を打つことで、ほのかに香りと酸味の口けを締結しシャリに。お酢が全体的にまんべんなく行き届き、香りと皮が、ひと粒ひと粒に美しい完成が生まれます。

ネタのうまさも際立つシャリを実現。

ひと粒ひと粒のごはんがしっかり粒立ち「はえぬき」は、蒸れにくく、すし飯としてうってつけ。ほのかに酸味とふっくら食感のシャリが口の中でほぐれたときに、ネタのうまさを引き立てます。

回転寿司チェーン業界では、銘柄や産地、収穫時期が異なる米を混ぜた「ブレンド米」を使用するのが一般的とされております。しかしかっぱ寿司は、2021年5月より山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと変更いたしました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でほどける食感など、今の**かっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”**です。



そのシャリのうまさに対する自信の現れ『本気シャリ』と銘打った、**なんとシャリだけの一皿**をご用意しております。この衝撃の商品、じつは担当者がコンビニで“塩むすび”を見つけた時に閃いた商品です。シャリの“うまい！”を素直にお客様へ伝えたく本商品の販売に至りました。

ネタはなし、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

【「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。
※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。



<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/>