

2021年12月16日

モチモチの極太中華麺にうに×カルボナーラ？これがあうんです！ かっぱ寿司の新感覚混ぜ麺『うにボナーラ』

2021年12月17日(金)より、かっぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2021年12月17日(金)より、『うにボナーラ』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



今月リニューアルした、定番商品の『鯛スープの塩ラーメン』『横濱醤油ラーメン』にも使用されている、かっぱ寿司オリジナルのモチモチ極太中華麺。モチモチの食べ応えのある食感と味わいが大変ご好評をいただいております。その自慢の中華麺の味わいを存分に活かした、新感覚の混ぜ麺が登場です！

牛乳・チーズ・卵に、うにペーストで味わいを効かせた濃厚な「うにボナーラ」ソースにあわせるのはパスタ…ではなくあえての中華麺！この中華麺と「うにボナーラ」ソースが意外にも相性抜群です！

刻み海苔とあおさでアクセント、さらにトッピングには贅沢に「生うに」をのせてより華やかに仕上げました。お手元に届きましたら、ご自身でよく混ぜてから召し上がってください。

年末の華やぐ季節。お寿司と共にちょっと特別気分でお楽しみいただける『うにボナーラ』をお近くのかっぱ寿司でぜひご堪能ください！

【『うにボナーラ』商品詳細】

- ・販売開始：2021年12月17日(金) ※なくなり次第終了
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・商品詳細：『うにボナーラ』 価格：462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
- 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。



 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/>