

ついに完成したかっぱ寿司史上最高に“うまい！”シャリで 心を込めて一本一本丁寧に巻きます！ かっぱ寿司の“うまい！”恵方巻 ご予約承り中！

販売期間：2022年1月28日(金)～2月3日(木)、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、2022年1月28日(金)～2月3日(木)の期間、かっぱ寿司全店にて『かっぱ寿司の特選恵方巻』『豪華11種の海鮮恵方巻』『天然本鮪の恵方巻』の3種類の恵方巻を販売いたします。



2022年の恵方は“北北西やや北” 節分のご予約はお早めに!

販売期間：1月28日(金)～2月3日(木)



中とろ・いくら入り
鬼はそと、福はうち
ご予約承り中!
※天然本鮪の恵方巻はハイシーズン限定販売となります。
1店舗につき50本限定販売

豪華11種の海鮮恵方巻 一本 980円(税込1,058円)
かっぱ寿司の特選恵方巻 一本 390円(税込421円)
天然本鮪の恵方巻 一本(ハーフ) 750円(税込810円)

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ですが、「かっぱ寿司って、やっぱりうまい！」とご満足いただける商品を提供したいという思いから、2021年5月28日(金)よりかっぱ寿司全店で米を山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと変更。さらに「はえぬき」の粒立ちや米そのものの旨みをより引き出し、様々なネタと相性のいいお酢を新たに開発し、かっぱ寿司史上最高に“うまい！”シャリが完成しました。

そんなかっぱ寿司自信作“うまい！”こだわったシャリで作る2022年の恵方巻。人気の定番に加え今年は天然本鮪のみを使用した一品等を加えた3種類の恵方巻をご用意いたしました。

今年もたくさんの福を呼び込めるよう、店舗で一本一本心を込めて丁寧に巻き上げます！今年の恵方「北北西やや北」に向かってぜひ“うまい！”かっぱ寿司の恵方巻で、今年の節分をお楽しみください。

【2022年 かつば寿司の恵方巻 概要】

- 販売期間：2022年1月28日（金）～2月3日（木）
- 販売店舗：かつば寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/ehoumaki>

• 商品詳細：

『かつば寿司の特選恵方巻』一本 421 円（税込）※約 18cm



7種類の食材を巻き込み、えびおぼろの甘さととびこのプチプチ食感が美味しい一品。アクセントにはかつば寿司オリジナルのサラダ軍艦のネタを！かつば寿司でしか食べられないオリジナルの恵方巻はうまさも価格もイチオシです！

中具：えび・たまご・えびおぼろ・干びょう・サラダの具・きゅうり・とびこ

『豪華 11 種の海鮮恵方巻』一本 1,058 円（税込）※約 18cm



大えびに中とろやサーモン、うなぎにいくらなど海鮮の旨みをぎゅっと詰め込んだ、ちょっと贅沢な恵方巻です。まるで豪華な海鮮丼を食べているかのような満足感を得られる一本はボリュームも満点！

中具：大えび・まぐろ・中とろ・サーモン・うなぎ・干びょう・いくら・大葉・きゅうり・たまご・ねぎとろ

『天然本鮪の恵方巻』一本（ハーフ）810 円（税込）【1 店舗につき 50 本限定】 ※約 9cm



鮪の王様と呼ばれる「本鮪」のなかでも、「天然もの」の本鮪を贅沢に使用した恵方巻。天然本鮪は仕入れが大変困難な為、各店舗 50 本の限定販売となりますのでぜひお早めにご予約ください！お手軽なハーフサイズでのご用意となります。

【「かつば寿司」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、かつば寿司ホームページにてご確認ください。

 **カッパ創造グループ**

<一般のお客様のお問合せ先>

かつば寿司 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/>