

# 2022年も「うまい！ かつぱ寿司」はまだまだ進化します！ 大漁じゃ～！ かつぱ寿司に全国津々浦々から 日本の“うまい！”が大集結！ 2022年1月12日(水)より、かつぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかつぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年1月12日(水)より、「The! 日本 大漁まつり」フェアを開催いたします。



昨年2021年かつぱ寿司は「うまい！ かつぱ寿司」をスローガンに掲げ品質のさらなる向上を実施いたしました。

【米】山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用に変更。

【お酢】3種のお酢をオリジナル調合。東日本と西日本、地域の好みに合うようお酢の配合を調整。

【ネタ】より高鮮度で提供できるよう、一部商品のネタの仕込み方法を見直し。

【わさび】本わさびの配合を増やし、より寿司を引き立てる味わいに。

【醤油】東日本と西日本で異なる醤油を導入。さらに「だし醤油」も仲間入り。

2022年も“うまい！”を追求し、さらに進化した寿司屋品質の商品・サービスをお届けしてまいりますのでぜひご期待ください！

そんなかつぱ寿司2022年最初のフェアは、お寿司で日本を元気に！日本は“うまい！”の宝庫だ！と再認識できる、北は北海道、南は九州まで日本の“うまい！”を集めた「The! 日本 大漁まつり」フェアを開催いたします。

全国津々浦々のネタや昔から親しまれているその土地の郷土料理のアレンジ商品など、日本ならではの“うまい！”の品々をお楽しみください！

## 【「The! 日本 大漁まつり」フェア商品詳細】

- 販売開始：2022年1月12日（水）～2月6日（日） ※各商品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/2022/fair01>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格



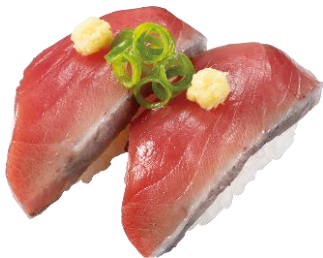
『まるで海鮮丼 どっさり重ね盛り』  
二貫 330円（税込）

“海鮮丼”をお寿司に！？ねぎとろ、サーモン、ほたて、甘えび、いくら、とびこが“どっさり”と！様々なネタの食べ合わせを贅沢に楽しめます。



『オホーツク海 ジャンボほたて』※数量限定  
一貫 330円（税込）

通常ご提供サイズの約2倍以上！という、その名のとおり、まさにジャンボなほたて！口いっぱい広がる甘みをご堪能ください。



『焼津港水揚げ とろかつお』  
二貫 165円（税込）

日本近海で餌を食べ丸々太り秋ごろに南の暖かい海に戻ってくる「戻り鰹」。中でも脂の乗った鰹の事を『とろかつお』と呼びます。とろける脂の旨みをお楽しみください。



『本鯖中落ち包み』  
一貫 220円（税込）

鯖の王様と言われる「本鯖」。そんな鯖の中骨周りから少量しか取れない中落ちは「究極の赤身」とも呼ばれております。その濃厚な味わいを有明産の海苔でくるっと巻いて一口で召し上がってください！



『郷土料理はらこ飯  
だし醤油炙りサーモンいぐらのせ』  
二貫 220円（税込）

郷土料理“はらこ飯”をかっぱ寿司流にアレンジ！かっぱ寿司オリジナルのだし醤油を塗って炙ったサーモンに、いぐらを乗せてお寿司仕立てでご提供します。



『九州郷土料理 寒ぶり りゅうきゅう仕立て』  
二貫 165円（税込）

九州の郷土料理をこちらもかっぱ寿司風に！ごまと、甘くコクのある醤油を合わせたオリジナルのタレに、店内で丁寧に切った寒ぶりを和えました。店内仕込みの調和した味わいは必食です。



『兵庫県産 ほたるいかの醤油漬け』  
一貫 165円 (税込)

「ほたるいか」をまるごと醤油ダレに漬け込みました。ねっとりした舌ざわりとほろ苦い味わいを、シャリと一緒に大葉で包んで楽しめる、大人向けの一皿です。



『青森県産 蒸しホタテの浜焼き風にぎり』  
二貫 220円 (税込)

青森県産の旨み・甘味たっぷりのホタテを浜焼き風にしたら…？香ばしくうまいお寿司の完成です！



『駿河湾産 釜揚げしらす軍艦』  
二貫 110円 (税込)

日本有数のしらすの漁場の駿河湾産の釜揚げしらすは、ふっくら柔らか。ほのかな塩味とシャリがベストマッチです。



『北海道産 するめいかソーメン』  
二貫 220円 (税込)

プツプツンと歯切れの良い食感とするめいか特有の甘みをお楽しみください。

※掲載写真はイメージです。

#### 【「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。

 **コロナウイルス**

＜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/>