

海と山に囲まれ自然の恵み豊かな九州の グルメ旅を存分にお楽しみください！ うまか！九州ネタ×うまい！かっぱ寿司

2022年2月8日(火)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、2022年2月8日(火)～3月6日(日)の期間、「超 SUPER 九州ネタうまか祭」フェアを開催いたします。



今回のフェアの舞台は九州！九州は豊かな自然の恵みを受けた海の幸はもちろん、江戸時代より日本と諸外国の交流の窓口になっていたことから、数多くの食文化や郷土料理が生まれた、“うまか！”の宝庫です。そんな九州各県の個性あふれる“うまか！”をお届けいたします。

『鹿児島県産うなぎの逸品皿』

鹿児島県の温暖な気候と火山灰大地のミネラルを豊富に含んだ地下水は、うなぎの養殖に最適といわれており、なんと鹿児島県はうなぎの生産量日本一を誇っております！高級魚として名高いうなぎですが、鹿児島県では昔から比較的気軽に楽しまれていたそうです。そんな地元の方々に愛されてきた味わいを、今回は正統派の蒲焼、鉄板の相性のうなとろ、店内で丁寧に仕込んだうざくを有明産の海苔で包んだ3種類の味わいでお届けいたします。

『九州味わい逸品皿』

脂のりプリンプリンのかんぱちも実は鹿児島県が生産量全国1位！そのコリコリした歯応えと甘い脂を存分にお楽しみいただけるよう店内で1枚1枚丁寧に切り付けしてご提供いたします。今回は漬けもご用意しておりますので味わいの違いをぜひ食べ比べてみてください。九州産の脂の乗ったさばは皮目を直火で炙りご提供。プリとした食感と香ばしさを楽しめませう。そして変わり種のチキン南蛮のお寿司は、揚げ立てジューシーなチキンと甘酢餡&タルタルソースをシャリにのっけちゃいました！海苔で包んで食べればシャリのさっぱり感と相まって後引くうまさです。

他にも九州自慢の味わいがぎゅっとつまった、お寿司やサイドメニュー、デザートまでの商品を多数ご用意しております。ぜひこの機会にお近くのかっぱ寿司で九州のうまかネタをご堪能ください。

【「超 SUPER 九州ネタうまか祭」フェア商品詳細】

- 販売開始：2022年2月8日（火）～3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/fair02>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格



『九州味わい逸品皿』

（鹿児島県産かんぱち、鹿児島県産かんぱちの漬け、九州天然さば炙り、チキン南蛮タルタル有明のり包み）
四貫 550円（税込）



『鹿児島県産うなぎの逸品皿』

（うなとろ、にぎり、うざく有明のり包み）
四貫 550円（税込）



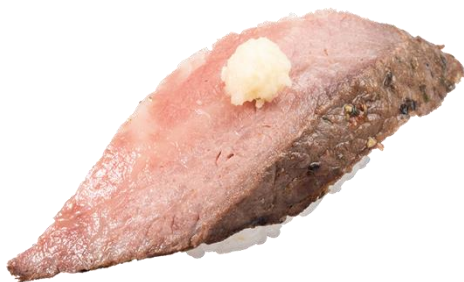
『鹿児島県産 かんぱち食べ比べ
（生・漬け）』
二貫 330円（税込）



『鹿児島県産うなぎ』
一貫 330円（税込）



『九州天然さば炙り』
二貫 220円（税込）



『九州黒毛和牛にぎり』
一貫 330円（税込）

九州は、魚はもちろん肉もうまい！店内で1枚1枚丁寧に切り付けた九州産の黒毛和牛のもも肉をご堪能ください。



『九州黒毛和牛にぎり 焦がしにんにくダレ』
一貫 330円（税込）

黒毛和牛の旨みと甘みにパンチのある焦がしにんにくダレがいいアクセントになっています！醤油はつけずにぜひそのままお召し上がりください。



『九州の魅力三味盛り』
三貫 330円（税込）

かんぱち、かつお、するめいかを一度に味わえる一皿。迷ったらこれを注文！



『鹿児島県産 山川港水揚げ
炭焼きかつお』
二貫 165円（税込）

脂の乗った濃厚なかつおの旨みと炭火焼きの香ばしい香りが口いっぱい広がります。



『鹿児島県産かんぱち天にぎり』
一貫 220円（税込）

サクサクほくほくのかんぱちの天ぷらに柚子胡椒とポン酢ジュレで優勝間違いなし！



『鹿児島県産かんぱちと
たくあんの「かんたく」包み』
一貫 165円（税込）

「まぐたく」からインスピレーションを受けた一品。かんぱちの脂とたくあんの相性抜群です。



『長崎県産 コリコリするめいか
(塩レモン)』
二貫 220円（税込）

コリコリ食感とするめいかの旨みをさっぱり塩レモンでどうぞ！



『博多明太マヨ軍艦』
二貫 110円（税込）

みんな大好き博多の明太子！
かっぱ寿司自慢のシャリに合う
辛味と粒感がイチオシです。

※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。

 **カッパ創造グループ**

＜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/>