

かっぱ寿司のうまい！を創る2大バイヤー 「鮪の星野」&「サーモンの棚澤」厳選商品 春のかっぱ寿司は“うまい！”が大集合

2022年3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3月8日(火)～4月10日(日)の期間限定で、「天然みなみ鮪」「キングサーモン」「春の新あっぱれネタ」フェアを開催いたします。



春のかっぱ寿司はお楽しみいただきたい商品が盛り沢山！中でも絶対に外せないのは「天然みなみ鮪」と「キングサーモン」。かっぱ寿司で長年目利きをしてきた2人のバイヤーが今だから食べていただきたい、厳選して仕入れた自信の商品をご提供します。

【天然みなみ鮪】

鮪の王様「本鮪」に対し、鮪の女王とも呼ばれる「みなみ鮪」。南極周辺の荒々しく冷たい海を回遊することで、引き締まり脂のりが良くなったその身は「本鮪」とはまた違う深い味わいが人気です。天然のみなみ鮪は漁獲量が少ないため大変希少価値が高い商品ですが、今回はその中でもバイヤー星野が厳選した「天然みなみ鮪」をご用意しました。バイヤー自らの名前を冠した「逸品皿」で存分にお楽しみください！

『鮪人 星野厳選』天然みなみ鮪逸品皿』

・天然みなみ鮪 上赤身

濃い赤々した美しい色味はまさに“上”赤身。きめ細かく滑らかな舌触りとくせのない甘みは天然ならではの味わいです。

・天然みなみ鮪 中とろ

良質なきめ細かな脂と上品な甘みを堪能するなら、中とろがおすすめ！

・天然みなみ鮪 たたき

シャリと有明海苔、その上に店内で丁寧にたたいて仕込んだ「天然みなみ鮪たたき」を乗せて。お好みに合わせて大葉・ねぎ・たくあんをトッピングしてお楽しみください。



～^{ほしのひでかず}かっぱ寿司の鮭の番人・星野秀一～

かっぱ寿司でご提供している鮭は全て、鮭一筋 20 年以上の名バイヤー星野秀一の厳しい審査をクリアした商品です。通常、鮭は切った尾で身質をチェックしますが、さらに身を切って皮を剥き、しみや打身がないか細部まで確認するのが星野流。必ず自ら足を運び品質をチェックするという、妥協を知らない、鮭のプロフェッショナルです。

星野のいちおしポイント！

まぐろ全般の魚価が上がっている中ですが、納得できる商品の選別はもちろん製品の規格作りまでこだわり抜いた、絶対にうまい！天然みなみ鮭です。「逸品皿」はまずは赤身から、その後に中とろを召し上がっていただき、天然みなみ鮭特有の甘味を存分に味わって、楽しんで頂きたいです。

【キングサーモン】

キングサーモンはその名の通り、サーモンの中でもトップクラスの大きさを誇ります。そして大きさだけでなく味の面でも**サーモンの王様的な存在です！**脂乗り抜群で舌の上でとろけるような食感と深みのある味は、一度食べるとやみつきになる事まちがいなし！養殖サーモンの中でも約 1% 程度の水揚げ量と大変希少なキングサーモンですが、バイヤー棚澤がこの時期最もうまいキングサーモンを厳選してお届けします！

『「棚澤バイヤー目利き」キングサーモン逸品皿』

・キングサーモン

通常のサーモンの 1.5 倍以上のボリュームでご提供！キングサーモンの甘みと口溶けを存分にお楽しみいただけます。

・漬けキングサーモン

オリジナルの出汁醤油に漬ける事でしっとり食感とより凝縮した旨みを感じられます。

・キングサーモンの押し寿司

シャリに混ぜたとびこのプチプチ食感と大葉とキングサーモンのハーモニーが抜群です。

・キングサーモンとたくあんの有明のり包み

キングサーモンのトロッ、たくあんのコリッ、有明海苔のパリッの調和をお楽しみください。



～^{たなざわかずゆき}魚の名バイヤー・棚澤和之～

20 年前にかっぱ寿司に入社し店舗勤務の後、バイヤーとして活躍。バイヤー歴 12 年となるその手腕は、サーモンをはじめ、魚卵・甲殻類などかっぱ寿司で提供している多くのネタで頼りにされています。中でも、サーモンの目利きには絶対の信頼があります。一番美味しい時期に漁獲された商品を中心に調達する事をモットーに、今日もお客様へ“うまい！”をお届けしています。

棚澤のいちおしポイント！

ニュージーランド産にこだわって仕入れを行いました。ニュージーランドのキングサーモンの養殖場は高い基準のもと、天然に近い環境が設けられています。その為、脂乗りが抜群にいい、うまい！キングサーモンが育ちます。このとろける味わいをぜひ、多くのお客様にご堪能いただきたいです。

【春の新あっぱれネタ】

春の訪れを感じさせる寿司ネタも華やかにとり揃えています。

かっぱ寿司春メニューの定番といってもいい『富山湾産 白えび』が今春も登場です！淡い桜色の小さな体には上品で濃厚な甘みがギュッとつまっております。他にも、春を告げる魚で知られるキラキラきれいな『天然さより』にぷりっとした身とワタの旨みがたまらない『兵庫県産 釜揚げホタル烏賊』などこちらもお見逃しなく！



【3月開始フェア商品詳細】

- 販売期間：2022年3月8日（火）～4月10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/fair03>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『「鮪人 星野厳選」天然みなみ鮪逸品皿』四貫 550円（税込）

（天然みなみ鮪上赤身、天然みなみ鮪中とろ、天然みなみ鮪たたき）

『「棚澤パイヤー目利き」キングサーモン逸品皿』四貫 550円（税込）

（キングサーモン、漬けキングサーモン、キングサーモンの押し寿司、キングサーモンとたくあんの有明のり包み）



『天然みなみ鮪中とろ』
一貫 330円（税込）



『天然みなみ鮪漬け中とろ』
一貫 330円（税込）



『天然みなみ鮪上赤身』
二貫 330円（税込）



『キングサーモン』
一貫 220円（税込）



『漬けキングサーモン』
一貫 220円（税込）



『キングサーモンいくらのおせ』
一貫 330円（税込）



『富山湾産 白えび』
一貫 330円（税込）
（数量限定）



『天然さより』
二貫 165円（税込）
（数量限定）



『兵庫県産 釜揚げホタル烏賊』
二貫 165円（税込）



『釜揚げ桜えび 有明のり包み』
1貫 110円（税込）



『北海道生ハム
白トリュフオイル&ペッパー』
一貫 165円（税込）
（数量限定）



『青森県産 蒸しホタテの
浜焼き風にぎり』
二貫 220円（税込）

春爛漫！「春のスイーツ苺フェア」開催！



「お寿司に負けないごちそうスイーツ」をテーマに展開しているかっぱ寿司のスイーツブランド“ごち CAFE”。春は“苺”！イチオシは『自分で混ぜるいちごシェイク』！！ティースプーンでバニラアイスといちごミルクをかき混ぜれば混ぜるほどに、とろ〜りシェイクに仕上がります！お好みのとろ〜り感にしてお楽しみください。

- ストロベリーアイス&ムースの練乳パフェ 429円(税込)
- いちご練乳杏仁豆腐 275円（税込）
- 自分で混ぜるいちごシェイク 385円（税込）
- 心奪われるストロベリー&クリームケーキ 275円(税込)

※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。



<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/>