

九州の「あじ」から石巻産ブランド魚「金華鯖」まで、“うまい！”天然ものが集結！

今回の“天然魚祭り”は鯖だけではなく。他にも大自然の海で育った“うまい！”天然魚を集めました。九州水揚げの「あじ」に長崎県産の「スルメイカ」、石巻港で脂の乗った旬の時期に水揚げされたブランド魚「金華鯖」など珠玉の商品を多数取り揃えております。

天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」×「かっぱ寿司」第二弾！“九州のあじ”

福岡から九州産の“うまい！”魚を全国に届ける水産加工会社「玄天」。前回の「鯖」に続き今回かっぱ寿司とタッグを組んでお届けするのは「あじ」です。

九州沿岸は多くの海流が流れており水流が激しい為、その過酷な環境を生き抜いた「あじ」は身が引きしまり脂乗りも抜群です。今回はそんな脂乗りのよい「九州水揚げの天然あじ」を、素材本来の味をお楽しみ頂ける「握り」と、かっぱ寿司オリジナルのだし醤油の「漬け」でご提供いたします！

もちろん今回も機械を使わない「玄天」の丁寧な手作業による加工と、かっぱ寿司店内の1枚1枚丁寧な切り付けで「天然あじ」の“うまい！”を最大限に引き出してお届けいたします。※完全数量限定のため無くなり次第販売終了となります。

URL: https://www.kappasushi.jp/cp/2022/umai_project2



【「かっぱ寿司の天然魚祭り」商品詳細】

- ・販売期間：2022年5月10日（火）～5月29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
- ・URL: <https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair05>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

『まぐろ食べ比べ あじわい逸品皿』四貫 550円（税込）数量限定

- ・天然めばち鯖上赤身
- ・天然本鯖ねぎとろ 有明のり包み
- ・みなみ鯖中とろ 揚げたたき(にんにく醤油漬) ※みなみ鯖は養殖となります。
- ・天然めばち鯖上赤身 揚げたたき(生姜醤油漬)



かっぱ寿司初となる調理法「揚げたたき」は、表面のみに火が通るようサッと揚げる事で、中のレアなままの部分とたたきになった表面とで異なる2種類の食感が味わえます。



『天然本鯖とろ』
一貫 330円(税込)



『天然めばち鯖上赤身』
一貫 165円(税込)



『天然めばち鯖
漬け上赤身』
一貫 165円(税込)



『玄天の天然あじ食べ比べ
(ねぎ生姜・漬け)』
二貫 330円(税込)
数量限定



『天然あじ(ねぎ生姜)
天然金華鯖(酢)食べ比べ』
二貫 330円(税込)
数量限定



『天然金華鯖食べ比べ
(酢・塩炙り)』
二貫 330円(税込)



『国産 天然ぶりの店内漬け』
二貫 220 円(税込)



『長崎県産 天然スルメイカ』
二貫 220 円(税込)
数量限定



『長崎県産 天然スルメイカ
生姜醤油和え』
二貫 220 円(税込)
数量限定



『天然キス天にぎり』
二貫 165 円(税込)



『天然白とり貝』
二貫 110 円(税込)
数量限定

※掲載画像はイメージです。

【「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。

 **カッパドグループ**

＜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/>