

かっぱ寿司史上初！本鮪の“うまい！”超希少部位 本鮪『カマトロ』超数量限定でついに登場！

2022年5月27日(金)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5月27日(金)より数量限定で、『本鮪カマトロ』を販売いたします。



かっぱ寿司では、“うまい！かっぱ寿司”をスローガンに掲げ、高品質なネタをかっぱ寿司ならではの
お手頃価格でご提供してまいりました。今回は、ようやく仕入れが実現した、かっぱ寿司史上初、高級魚
本鮪の超希少部位「カマトロ」をご用意いたしました！

鮪の王様「本鮪」1本から2つしかとれない超希少な部位のカマトロは、エラの後ろ「カマ」の腹側に
あります。大トロと同等の脂のりと霜降りの脂のサシが特徴です。独特の食感で噛みしめるとじわっと広
がる上質な甘みと旨みはカマトロならではの味わいです。

大変“うまい！”カマトロですが、その身は硬い骨と皮に覆われており身を取り出すのが非常に難しい
部位です。さらに希少部位ゆえにかっぱ寿司全店でご提供する数の確保が難しく、これまでかっぱ寿司で
は販売することが出来ませんでした。

しかし、今回かっぱ寿司の鮪の番人「バイヤー星野」の熱い想いで1年以上前から調達に向けて準備
をし、全店舗での提供数を確保。さらに、念願の商品をよりおいしく味わっていただけるよう、店舗で旨
みを逃さない低温塩水による丁寧な解凍とシャリとのバランスを考えた厚みの切り付けを実施しお届け
いたします。

自信の商品を多くのお客様にお楽しみいただけるよう、一貫330円(税込)というお手頃価格で販売
いたします。各店舗数量限定となっておりますので、ぜひお早めにお近くのかっぱ寿司でお楽しみくださ
い。

【『本鮪のカマトロ』商品詳細】

- 販売開始：2022年5月27日（金）より ※数量限定 ※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/kamatoro>
- 商品詳細：



『本鮪のカマトロ わさびのせ』
一貫 330 円（税込）



『本鮪の炙りカマトロ わさびのせ』
一貫 330 円（税込）



『本鮪のカマトロ』
一貫 330 円（税込）



『本鮪の炙りカマトロ』
一貫 330 円（税込）

※かっぱ寿司全店で販売予定皿数：約 155,400 皿
※最小準備店舗の販売予定皿数：約 420 皿

※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。

 **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/>