

かっぱ寿司こだわりネタが三貫 110 円(税込)から楽しめる！

“うまい！”三種盛りが6種類登場

「どどん！と三貫ネタ祭り」開催

2022年5月31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5月31日(火)～6月19日(日)の期間、「どどん！と三貫ネタ祭り」を開催いたします。



どどん！と三貫ネタ祭り販売期間 5月31日(火)～6月19日(日)

「どどん！と三貫ネタ祭り」では、かっぱ寿司の代表ネタ『サラダ軍艦』をはじめ、かっぱ寿司こだわりの手仕事で光る人気No.1の『鮭』、国産にこだわった『光物』など、お子様から大人まで楽しめる全6種類の商品が登場いたします！どの商品も“うまい！”の為にこだわりのひと手間をかけたイチオシです。

好評につき“揚げたたき”が再登場！三種の鮭が楽しめる『鮭三種盛り』

5月に実施した「天然魚祭り」フェアで初めて登場した調理方法“揚げたたき”。鮭を柵のまま揚げることで、たたきになった表面とレアな中心部分との異なる2つの食感を味わうことが出来ます。今までにない味わいが大変ご好評だった為、今回は「天然めばち鮭」のとろを“揚げたたき”でお届けします！その他に『びん長まぐろ』『みなみ鮭中とろ』と、三種三様の鮭を一皿に集結しました。店内で1枚1枚丁寧に切り付けてご提供いたします。



脂ののった国産の『光物三種盛り』・『光物三種盛り炙り』



『光物三種盛り』は、世界でも有数の漁場に数えられる玄界灘のある九州で獲れた天然の「鯖」、養殖生産量日本一を誇る愛媛県産の「しまあじ」、こだわりの国産「あじ」と、日本で獲れた3つの“うまい！”光物の魚を厳選してお届けいたします！素材本来の深い味わいを感じられる「生」と、脂が香ばしい「炙り」の2商品をご用意いたしました。お好みに合わせてお楽しみください。

この味わいはかっぱ寿司だけ！『サラダ軍艦三種盛り』

長野県発祥のかっぱ寿司。その長野県で『まくろ』の人気をおさえてトップの座を守っている『サラダ軍艦』。近年では長野県以外のかっぱ寿司でも人気となっており、2021 年全店の人気ランキングでは寿司部門第3位となっております！店内で素材とマヨネーズを丁寧に和えた『感動コーン』『かにカマサラダ軍艦』と共に3貫 110円（税込）と大変お得な価格でご用意しました。



その他にも、かっぱ寿司の人気お寿司ランキング上位の『サーモン』や『いか』も一皿で3種類の味わいを楽しめます。全6種類が勢揃い！ぜひこの機会に、“うまい！”ネタを一皿で3種類味わえる「どどん！と三貫ネタ祭り」をお楽しみください。

【「どどん！と三貫ネタ祭り」商品詳細】

- 販売期間：2022年5月31日（火）～6月19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/fair06_1
- 商品詳細：※価格は店内税込価格



『鯖三種盛り』
（天然めばち鯖とろ揚げたたき・
みなみ鯖中とろ・びん長まくろ）
三貫 330円（税込）



『光物三種盛り』
（九州産 天然鯖・天然 国産あじ・
愛媛県産 活めしまあじ）
三貫 330円（税込）



『光物三種盛り炙り』
（九州産 天然炙り鯖・天然 国産炙りあじ・
愛媛県産 活め炙りしまあじ）
三貫 330円（税込）



『サーモン三種盛り』
（炙り大ぶりとろサーモン・
サーモン・大ぶりとろサーモン）
三貫 220円（税込）



『いか三種盛り』
（漬け真いかみみ・あかいか・
真いか塩レモン）
三貫 165円（税込）



『サラダ軍艦三種盛り』
（サラダ軍艦・感動コーン・
かにカマサラダ軍艦）
三貫 110円（税込）

※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。

コロイドグループ

< 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/>