

三陸前浜で水揚げされた“天然ひらめ”

親潮と黒潮がぶつかりあう潮目があり、魚の餌となるプランクトンが豊富な三陸沖。栄養豊富なこの海で小魚を食べて育った三陸産の天然ひらめは、コリコリした食感と淡泊ながら旨みあふれる上品な味が特徴です。

繊細な味わいをご堪能いただく為に、今回は塩レモン、または刻み塩昆布のトッピングでご提供いたします。



脂のり抜群の“新鮮いわし”



三陸産のいわしの中でも脂のりの良いいわし、その名も「とろいわし」を選別しました。足の早いいわしの鮮度を最大限に保つため、店内で1枚ずつ丁寧に皮を剥いてご提供いたします。このひと手間が脂の酸化を抑え、いわし本来の旨みをより味わえます。

おすすめの『三陸産 金華サーモン』『三陸産 ひらめ』『三陸産 とろいわし』3種類が一皿で食べられる豪華な「三種盛り」もおすすめです！



さらに、漁獲量日本一の九州から届いた「活めかんぱち」を漬けと生の2種の味わいで楽しめる『九州産 活めかんぱち食べ比べ』や、店内で丁寧に切った活めかんぱちを生姜の効いたオリジナルのタレで和えた『九州りゅうきゅう軍艦』など九州産ネタの“うまい！”も取り揃えております。

ぜひこの機会にお近くのかっぱ寿司で、「うまい！産地ネタ祭り」をお楽しみください。

【「うまい！産地ネタ祭り」フェア商品詳細】

- 販売期間：2022年6月21日（火）～7月6日（水） ※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_2
- 商品詳細：※価格は店内税込価格



『三陸産 金華サーモン』
一貫 110円（税込）



『三陸産 金華サーモンいくら寄せ』
一貫 165円（税込）



『三陸産 三種盛り
（ひらめ・金華サーモン・とろいわし）』
三貫 330円（税込）



『三陸産 とろいわし』
二貫 165円（税込）



『三陸産 とろいわし炙り～塩レモン～』
二貫 165円（税込）



『三陸産 ひらめ〜刻み塩昆布〜』
二貫 330円 (税込)



『三陸産 ひらめ〜塩レモン〜』
二貫 330円 (税込)



『九州産 活めかんぱち
食べ比べ (漬け・生)』
二貫 330円 (税込)



『九州りゅうきゅう軍艦
〜活めかんぱち使用〜』
二貫 110円 (税込)



『浜焼き風 青森県産ホタテ』
二貫 220円 (税込)

※掲載写真はイメージです。

天然ならではの旨みと甘み！鮪の女王「みなみ鮪」とろ登場！

鮪の王様「本鮪」に対し、鮪の女王とも呼ばれる「みなみ鮪」。中でも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。別名インドマグロともいわれ、南半球の荒々しく冷たい海を回遊しています。冷たい海で育ったその身は、ねっとりとしたきめ細かな身質とクセのない濃厚な味わいが特徴です。今回もかっぱ寿司の鮪を20年以上見続けてきた名バイヤーが厳選した「天然みなみ鮪とろ」をご用意いたしました。ぜひこの機会にお楽しみください！

- ・販売期間：2022年6月21日(火)～7月6日(水) ※各商品なくなり次第終了
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格

天然みなみ鮪とろ 一貫 330円 (税込)

天然みなみ鮪ねぎとろ 二貫 330円 (税込)

おいしい
かっぱ寿司

天然みなみ鮪とろ
入荷中！

天然みなみ鮪とろは、
店舗で丁寧に一枚一枚
切りつけられているので、
天然の旨みと甘み
が味わえます！

天然みなみ鮪とろは、
店舗で丁寧に一枚一枚
切りつけられているので、
天然の旨みと甘み
が味わえます！

天然みなみ鮪とろ
二貫 330円 (税込)

天然みなみ鮪とろ
二貫 330円 (税込)

販売期間 6月21日(火)～7月6日(水)

【「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。

コロワイドグループ

<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/>