

とろける旨さの『大とろ』が一貫 110 円(税込)で登場！ 夏のかっぱ寿司にとろっと“うまい！”が勢揃い 2022年8月3日(水)より、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年8月3日(水)~8月22日(月)の期間限定で、「夏のとろ祭り」を開催いたします。



【2022年夏 110円(税込)商品 第3弾】 高級ネタの代表格『大とろ』

この夏かっぱ寿司では人気の豪華ネタを、期間および店内飲食限定でお手頃価格の110円(税込)でご提供しております。第1弾は『うに包み』、第2弾は『いくら包み』をご提供し大変ご好評をいただきました！第3弾は、2022年8月3日(水)~8月12日(金)の10日間限定で、高級ネタの代表格である鮭の『大とろ』が店内飲食限定で一貫110円(税込)で登場いたします！

かっぱ寿司では鮭の鮮度を保つ為、マイナス50℃以下で保管できる超冷凍庫が全店舗に設置されています。赤身や中とろなど部位によって解凍方法を変える事で旨みを逃すことなく解凍された鮭は、1枚1枚丁寧に店舗で切り付けてご提供しております。そんなかっぱ寿司自慢の鮭の『大とろ』が期間中なんと衝撃価格の一貫110円(税込)で楽しめます！凝縮された脂の旨みが口に入れた途端とろけだす幸せな瞬間をこの夏、ぜひ味わってください！



“うまい！” かつば寿司「夏のとろ祭り」開催！

「とろ」と言えば鮪のイメージが強いですが、今回のフェアでは『みなみ鮪中とろ うにのせ』などの鮪の「とろ」はもちろん、それ以外にも様々な“うまい！” とろネタをご用意しました！

サーモンのお腹の部位『とろサーモン』を通常の約 1.5 倍サイズで提供するその名も『大ぶりとろサーモン』は、脂の甘みを口いっぱい味わうことができます。脂のりの良い『三陸産とろいわし』は、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することでより脂の甘みを感じられます！他にも大人気の「牛カルビ炙り」に「とろろ」をのせて香ばしくもさっぱりとお楽しみいただける『牛カルビ炙りとろろのせ』など、自慢のラインナップとなっております。

ぜひこの夏は、かつば寿司こだわりの贅沢な“とろ祭り”をお楽しみください。

【「夏のとろ祭り」商品詳細】

- 販売店舗：かつば寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair08_1

<販売期間：2022年8月3日（水）～8月12日（金）>



『大とろ』一貫 110円（税込） ※店内飲食限定

<販売期間：2022年8月3日（水）～8月22日（月）>

- 商品詳細：※価格は店内税込価格



『本気にぎり天然本鮪とろ』
一貫 330円（税込）



『みなみ鮪中とろうにのせ』
一貫 330円（税込）



『大切りびん長とろはらみ』
一貫 110円（税込）



『大ぶりとろサーモン』
一貫 110円（税込）



『富山名物 おぼろ昆布の
肉厚とろさば押し寿司』
二貫 220円（税込）



『焼津港水揚げとろかつお』
二貫 165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』
二貫 165円 (税込)



ふわとろ『上煮穴子一本』
一貫 330円 (税込)



『牛カルビ炙りとろろのせ』
二貫 165円 (税込)



『なす揚げびたし とろろのせ』
二貫 110円 (税込)



『ホタテのとろとろクリームコロッケ』
220円 (税込)

※8月10日(水)までの期間限定となります

大分のからあげ有名店と“夏のコラボ！”『塩にんにくから揚げ』

『元祖中津からあげ もり山監修 塩にんにくから揚げ』385円 (税込)

この夏イチオシのサイドメニューは、あの「元祖中津からあげ“もり山”」監修のから揚げです。塩をベースにニンニクや生姜で味つけた、シンプルでありながらも、パンチの効いたジューシーなから揚げは、お寿司との相性も実は抜群なんです！

この夏、かっぱ寿司でしか食べられない『塩にんにくから揚げ』をお楽しみください。






元祖中津からあげ“もり山”監修

全国では醤油ベースのからあげが主流のなか、「もり山」の味は塩をベースにニンニク生姜などで味をつける炭にシンプルで奥深い商品です。
今回、味を決める際も何度も試作を繰り返し、試行錯誤してきたコラボ商品です。本場大分中津の「もり山」監修のからあげを是非かっぱ寿司さんで、ご賞味ください。

元祖中津からあげ もり山 店主 森山浩二

塩にんにく から揚げ

350円
(税込385円)

大分の有名店監修
期間限定販売！

※掲載写真はイメージです。

～九州から最高の国産天然魚を！～
 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」第三弾は「天然真鯛」

本者にうまい！天然魚を探し
 ひとつの出会いがありました。
 九州「玄天」×「かっぱ寿司」
 本者にうまい！は、
 「ネタにこだわりの加工を極め」
 最高の状態でお客様へ。
 鮮度直送、九州で水揚げされた
 天然物のみを厳選して採用。
 これぞ天然のうまい！
 ぜひ、ご賞味ください。



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」。「鯖」「あじ」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「真鯛」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「真鯛」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「天然真鯛」の素材本来の味をお楽しみ頂けるよう、皮がついた状態で炙ってご提供いたします。皮目を炙る事で、皮のプリプリ食感と皮と身の間の甘い旨みを存分にお楽しみいただけます。

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、かっぱ寿司店内での丁寧な手仕事で「天然真鯛」の“うまい！”を最大限に引き出してお届けいたします。

- 販売期間：2022年8月3日（水）～8月22日（月）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 商品詳細：『九州水揚げ 玄天の天然真鯛 炙りたたき塩レモン』二貫 330円（税込）

※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。
 ※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/>