

心華やく鮮やかな彩りと粋なおいしさに笑顔が咲くひな祭り かっぱ寿司「ひなちらし」2種類 1月23日予約受付開始 販売期間：2023年2月22日(水)～3月5日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロワイド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、2023年2月22日(水)～3月5日(日)の期間、かっぱ寿司全店にて『華ひなちらし』、すし昆邑監修『豪華海鮮ちらし』を販売いたします。本日、2023年1月23日(月)より店頭・アプリ・WEBにて予約受付を開始いたしました。

3月3日は、子供の健やかな成長や幸せを願いお祝いをする「ひな祭り」。かっぱ寿司は、さまざまシーンでひな祭りをお楽しみいただける「ひなちらし」を販売いたします。

2023年は、ご家族やご友人、大切な方たちと過ごすひな祭りの食卓にぴったりの『華ひなちらし』と、お持ち帰り商品では初の「名店レシピ」として、東京・二子玉川の名店「すし昆邑」※に監修いただいた『豪華海鮮ちらし』の2種類をご用意いたしました。

1月23日(月)より店頭・アプリ・WEBにて予約受付を開始しております。ご予約は、便利なアプリやWEB注文がおすすめです。時間や場所にとらわれずに注文いただき、ご希望店舗でのお受け取りと時間を指定することができますので、ぜひご利用ください。

ひな祭り当日はもちろん、少し早い“プレ・ひな祭り”などにもご利用いただける、かっぱ寿司の『華ひなちらし』『豪華海鮮ちらし』で、春のひと時をお楽しみください。

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい！」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りこれからも注力してまいります。

※独自の技を磨き、「熟成鮭」という新たなるジャンルを確立した名店

【2023年 かっぱのひなちらし 概要】

- 予約受付開始日：2023年1月23日(月)
- 販売期間：2023年2月22日(水)～3月5日(日)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/op/2023/hinachirashi>
- 商品情報：『華ひなちらし』2～3人前 1,980円(税込)

すし昆邑監修『豪華海鮮ちらし寿司』1人前 1,480円(税込)

※価格は持ち帰り税込価格 ※掲載写真はイメージです。※『豪華海鮮ちらし寿司』は熟成させておりません。
※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の場合がございます。

【2023年 かつぱのひなちらし 商品詳細】

※掲載写真はイメージです

■『華ひなちらし』2~3人前 1,980円(税込)

具材：いくら・まぐろ・サーモン・真いか・えび・とろろさば・煮穴子・玉子・えびおぼろ・きゅうり・海苔・いり胡麻

7種類の海鮮を含む12種類の具材を使用した、可憐な盛り付けで目にもお腹にも嬉しい一品。

長寿を意味する「えび」や、財宝が貯まることを意味する「たまご」などの縁起の良い食材をはじめ、まぐろやサーモンなど大人からお子さままでに人気のネタを贅沢に散りばめました。

ご家族でお祝いするシーンや大切な方たちとの集まりでの持ちよりなどにぴったりなひなちらしです。



■「名店レシピ」すし崑崙監修『豪華海鮮ちらし寿司』1人前 1,480円(税込)

具材：まぐろ・だし醤油炙り真いか・いくら・蟹ほぐし身・サーモン

※『豪華海鮮ちらし寿司』は熟成させておりません。

かつぱ寿司では2021年7月より、寿司の名店とされる寿司職人に監修いただいたかつぱ寿司専用のレシピ、その名も「名店レシピ」を展開しております。

今回は、東京・二子玉川の名店「すし崑崙」に監修いただき、店主 木村 康司氏の職人技光るひなちらしに仕上げました。ネタの切り付けや具材の選定などを木村氏に教授いただき、お祝いの席にふさわしい、めでたい色合いにこだわりました。帯状の雅な盛り付けと素材が織りなす味わいは、かつぱ寿司の「名店レシピ」だからこそ一品です。

今回、かつぱ寿司のちらし寿司として初めて「炙りネタ」を取り入れました。「だし醤油炙り真いか」は、味わいを印象付けるアクセントとなっています。

ちょっとしたお祝い気分の食事や気持ちが華やく食事のおともに、節目を感じる行事として1名から楽しんでいただける豪華メニューです。



便利でお得なかつぱ寿司アプリ！

おかげさまでかつぱ寿司アプリは530万ダウンロード突破！（2022年11月現在）会員登録（無料）を行っていただくと、かつぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます！

1. 事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
2. お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
3. お得なクーポンを不定期で配信
4. 新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット



【「かつぱ寿司」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。

※一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かつぱ寿司ホームページにてご確認ください。

コロナグループ

リリース内画像素材：<https://vectorincgroup.box.com/s/2vu8mv5u2s390ie34sgwbo4qa9lm93xz>

<一般のお客様のお問合せ先>

かつぱ寿司 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/>