

# 口の中で“とろ”ける美味しさ！さまざまな、とろっとろネタを堪能 見て食べて気持ちもとろける「かっぱのとろ祭り」 かっぱ寿司全店にて2023年2月1日(水)より13日間限定開催

コロワ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、2023年2月1日(水)～2月13日(月)の期間限定で「かっぱのとろ祭り」を開催いたします。

寿司の“とろ”といえば代表的な“まぐろ”の「とろ」から、ねぎとろや中とろ、大とろをご用意しました。そのほかにも、見た目の「とろっ」や「とろける」味わいなど、さまざまな“とろ”感を味わえる商品を110円(税込)から多彩に取り揃えました。



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にこれからも注力してまいります。

## 【「かっぱのとろ祭り」概要と商品詳細】

※掲載写真はイメージです。

- 販売期間：2023年2月1日(水)～2月13日(月) 予定
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair02>

かっぱ寿司ならではの110円(税込)にこだわった『本鮪ねぎとろ包み』、中とろを含むお得な三貫『とろネタ三味』242円(税込)をはじめとした全11種類の豊かなラインナップから、さまざまな「とろ」の味わいをご賞味ください。



『本鮪ねぎとろ包み』

一貫 110円(税込)

本鮪ねぎとろと自慢のシャリを、パリッとした海苔と一緒に召し上がりください。

※持ち帰りの際は軍艦での提供



『大とろ』

一貫 187円(税込)

一枚一枚丁寧に切り付けて提供する大とろは、濃厚な脂の旨みと、とろけるような食感が楽しめます。

※店内飲食限定



『とろネタ三味』

三貫 242円(税込)

本鮪ねぎとろにぎり・中とろ・とろサーモンを一皿に盛り込んだ本フェア限定のお得な一品です。

※店内飲食限定



『とろネタづくしの逸品皿』

五貫 726円(税込)

さまざまな「とろネタ」を味わえる逸品皿です。

(本鮪ねぎとろ包み・とろサーモンいくらせ・焼きとろサーモン漬け刻みたくなのせ・活〆寒ぶりはらみ・大とろ)

※店内飲食限定

## 【「かっぱのとろ祭り」その他商品詳細】

※掲載写真はイメージです。



『とろける白子天包み』  
一貫 110円 (税込)

真鱈白子を天ぷらにしました。外はカリっと中はとろっとした食感、クリーミーな味わいです。

※持ち帰りの際は軍艦での提供



『とろサーモンいくらのか』  
一貫 110円 (税込)

とろサーモンの脂の旨みと柔らかな食感、いくら塩味、ぷちぷち食感が相性抜群です。



『霜降りとろにしん』  
二貫 110円 (税込)

酢めをして、骨あたりが柔らかい口あたりに仕上げました。生姜と青葱でさっぱりお召し上がりください。



『霜降りとろにしん塩炙り』  
二貫 110円 (税込)

仕上げに塩を振り、軽く炙ることによって脂がとけだし、香ばしい味わいを引き出しました。



『牛カルビ炙りとろろのか』  
二貫 187円 (税込)

人気の牛カルビ炙りに、とろろ、青ねぎをトッピング。とろろのなめらかな口当たりと牛カルビの旨みが相まった一品です。



『焼きとろサーモン漬け』  
二貫 242円 (税込)

蒲焼タレに一晚漬込んだ脂のりの良いサーモンの皮面だけを揚げ、さらに炙りを加え、香ばしさと旨みを凝縮しました。※当商品販売中は「焼きサーモン」の販売を休止致します。



『牛たん炙りとろろのか』  
二貫 363円 (税込)

炙った牛たんのほどよい食感と脂の旨み、とろろの「とろり」とした食感が楽しめる、食べ応えある寿司です。

## 【「かっぱの今だけ！激推しネタ！」】

※掲載写真はイメージです。

この冬、かっぱ寿司が推す「かっぱの今だけ！激推しネタ！」も同時に開催します。オマール海老味噌のkokといくら塩味が味わえる『オマール海老味噌大葉包み』や冬の味覚『蒸し牡蠣』など8種類をご用意。サイドメニューにはオマール海老と3種の香味野菜の旨みが溶け込んだ『オマール海老のビスク風コロッケ〜海老味噌マヨ添え〜』が登場します。



『オマール海老味噌大葉包み』  
一貫 110円 (税込)

※店内飲食限定



瀬戸内海産『蒸し牡蠣』  
二貫 242円 (税込)



『オマール海老のビスク風コロッケ〜海老味噌マヨ添え〜』  
429円 (税込)

## 【「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
- 離れてご案内：出来るだけ座席を離れ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。

**コロナグループ**

リリース内画像素材：<https://vectoringroup.box.com/s/bvypeapnln8wgwxj05dw47acr2y7upul>

＜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/>