

2023年12月12日

人気ネタや冬の味覚のとろける美味しさを堪能する 14日間 とろける口福を味わう全15品※「かっぱのとろ祭り」開催 2023年12月14日(木)より、かっぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市、代表取締役:山角豪)は、2023年12月14日(木)～12月27日(水)の期間「かっぱのとろ祭り」を開催いたします。

※「上煮穴子一本」は、定番商品として販売有



かっぱ寿司では、今日もますます「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】

・販売期間:2023年12月14日(木)～12月27日(水) 予定

・販売店舗:かっぱ寿司全店

・URL: <https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair1214>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※横浜西口エキニア店、道頓堀戎橋店は価格が異なる商品がございます。

※「上煮穴子一本」は定番商品です。12月27日以降も販売予定です。

※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司ならではの110円(税込)にこだわった人気ネタのとろサーモンといくらを頬張る「とろサーモンたたき いくらのだまみ」、冬の味覚である白子とあん肝と一緒に楽しめる「とろける白子&あん肝包み」、とろっとした口当たりと旨みが堪能できる「とろにしん」をはじめとした全15品の豊かなラインアップから、さまざまな「とろ」の味わいをご賞味ください。



**とろサーモンたたき
いくらのだまみ
一貫 110円(税込)**
とろサーモンのほろける脂の味わいといくらのおいしい旨みが口いっぱいに広がります。
※持ち帰りの際は軍艦での提供



**とろける白子&あん肝包み
一貫 110円(税込)**
冬の味覚である真鱈白子のとろけるような食感とあん肝の濃厚な旨みが一緒に楽しめます。
※店内飲食限定



**とろにしん
二貫 110円(税込)**
脂のりが良く、なめらかな口当たりのとろにしんを、生姜と青葱でさっぱりとお召し上がりいただけます。



炙直り火

**とろにしん塩炙り
二貫 110円(税込)**
軽く炙ることによって、香ばしさが加わり、溶け出した脂の旨みが堪能できるにぎりです。

※掲載写真はイメージです。



長芋刻み軍艦
二貫 110円 (税込)

瑞々しい長芋のトロリとした食感とほのかな甘みが、海苔の香りと相性の良い軍艦です。



とろける白子軍艦
二貫 187円 (税込)

真鱈白子のなめらかな口当たりや甘み、濃厚な味わいと海苔の風味が口いっぱいに広がります。



揚店
げ内

とろける白子天にぎり
二貫 187円 (税込)

真鱈白子を天ぷらにしました。外はカリッと中はトロリとした食感、クリーミーな味わいです。



切店
付内

とろかつお
二貫 187円 (税込)

もちりとした食感と濃厚な味わい、口どけの良い脂の旨みが堪能できます。



切店
付内

とろかつお にんにく醤油仕立て
二貫 187円 (税込)

店内仕込のにんにく醤油とフレッシュオニオン、フライドガーリックが、とろかつおの旨みを引き立てます。



切店
付内

大とろ
二貫 297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。



サーモン三味
(とろサーモンいくらのだ・サーモン とろサーモンたたきのせ・サーモン)

三貫 297円 (税込)

とろサーモンとサーモンを存分に堪能いただける一皿です。



特盛とろぶつ軍艦
二貫 363円 (税込)

特盛にしたとろぶつのとろける脂と濃厚な旨みを口いっぱいに味わえる軍艦です。



炙直
り火

上煮穴子一本
一貫 363円 (税込)

提供前に炙ることでふっくらした食感をお楽しみいただけます。
※定番商品として販売有



とろっと豚角煮にぎり
二貫 363円 (税込)

甘辛く味付けした柔らかでとろける食感の豚角煮をにぎりにしました。



とろっと豚角煮にぎり 辛子添え
二貫 363円 (税込)

甘辛くコクのある豚角煮と、ねり辛子の辛みと風味の相性が良い一品です。

リリース内画像素材： <https://vectoringroup.box.com/s/an1zcudisj165x11elymzc5ffrq3oiep>

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/>