

2024年7月2日

厳選ネタ各一皿 100円(税込110円)全9品、全部食べても900円(税込990円) 2024年初開催『かっぱの厳選100円(税込110円)祭り』 2024年7月4日(木)~7月17日(水)、かっぱ寿司全店にて

コロナ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、代表取締役社長:山角豪)は、2024年7月4日(木)~7月17日(水)の期間、『かっぱの厳選100円(税込110円)祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



かっぱ寿司では、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、一皿100円(税込110円)という価格と品質にこだわり、商品提供をしています。さらに、その時々厳選ネタを一皿100円(税込110円)で提供する『厳選100円(税込110円)祭り』を定期的開催しております。

2024年初開催となる『厳選100円(税込110円)祭り』では、脂のりが良く食べ応えある「大切りとろびんちょう」や、養殖ぶりの中でも最高峰の品質と名高い「黒瀬ぶり」などの厳選ネタを各一皿100円(税込110円)でお楽しみいただけます。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい!」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。

【『かっぱの厳選100円(税込110円)祭り』概要と商品詳細】

- ・販売期間:2024年7月4日(木)~7月17日(水)予定
- ・販売店舗:かっぱ寿司全店(一部改装中店舗は除く)
- ・URL:<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair0704>

※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。

※【天然やりいか】【つぶ貝刻み軍艦2品】一皿二貫、そのほかの商品は一皿一貫100円(税込110円)です。

※【大切りとろびんちょう】販売中は、定番メニューの【びん長まぐろ】【まぐろ二種盛り】の販売を休止いたします。

※【黒瀬ぶり】販売中は、定番メニューの【活〆はまち】を含む各メニューの販売を休止いたします。

※【三陸産とろいわし2品】販売中は、定番メニューの【〆いわし】を含むメニューの販売を休止いたします。

※【活〆真鯛】は定番商品です。7月18日以降も販売予定です。

※掲載写真はイメージです。



切店
付内

大切りとろびんちょう
柔らかな身質で脂のりの良いとろびんちょうを大切りでご堪能ください。



切店
付内

黒瀬ぶり
引き締まった身に脂が程よくのって、食べ応えのある一品です。



三陸産とろいわし
芳醇な旨みと豊かな脂のり、滑らかな舌触りが楽しめます。



炙直
り火

三陸産とろいわし 塩炙り
炙ることで、旨みと香ばしい風味が口いっぱい広がります。

※掲載写真はイメージです。

切店
付内



活〆真鯛

上品な甘みと適度な歯ごたえ、旨みを味わえます。
※定番商品として提供有



白子包み ポン酢ジュレ

白子の旨みをポン酢ジュレの酸味が引き立てます。
※持ち帰りの際は軍艦での提供



天然やりいか

身肉のしなやかな弾力の食感と甘み、上品な旨みが楽しめます。



つぶ貝刻み軍艦 きゅうり

つぶ貝のコリコリした食感ときゅうりのみずみずしい食味をお楽しみください。



つぶ貝刻み軍艦 レモン

つぶ貝の甘みや旨みがレモンの爽やかな酸味と相性の良い軍艦です。

【かっぱ寿司といっしょにSDGs『サステナブル寿司』概要と商品詳細】

かっぱ寿司は、「地球環境」や「健康と美味しさの両立」を考えた商品開発、提供に取り組んでいます。今回、天然資源に依存しない、人工種苗^{じんこうしゆひょう}100%の完全養殖である「黒瀬ぶり」と、キャベツの芯を美味しくアップサイクルした「国産キャベツマリネ」が初登場いたします。また、環境負荷が低くサステナブルで安定的な生産が可能な閉鎖循環式陸上養殖で生産されている「とっとり琴浦グランサーモン」や、コロナイドの自社製品である「大豆ミート」を使用した商品を販売します。

- ・販売期間：2024年7月4日（木）～7月17日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair0704/sdgs>

※天候・入荷状況・売れ行きなどにより、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、千葉駅前店は価格が異なる商品がございます。

※【黒瀬ぶり】販売中は、定番メニューの【活〆はまち】を含む各メニューの販売を休止いたします。

※【とっとり琴浦グランサーモン3品】【お豆で作ったキーマカレー軍艦2品】は、7月18日以降も販売予定です。

※掲載写真はイメージです。

■「とっとり琴浦グランサーモン」

環境負荷が低く、サステナブルで安定的な生産を可能とする「閉鎖循環式陸上養殖」で生産されている「とっとり琴浦グランサーモン」は、鳥取県琴浦町が地方創生の起爆剤にすべく力を入れているご当地サーモンです。2023年7月に期間・地域限定で販売、2024年3月には期間限定・全店舗で販売しご好評いただき、今回3回目の販売となります。



とっとり琴浦グランサーモン 一貫 143円（税込）

程よい脂のりと食べ応えのあ
る身質が楽しめます。



とっとり琴浦グランサーモン漬け 一貫 198円（税込）

漬けることで引き出された旨みを堪
能できる一品です。



とっとり琴浦グランサーモン食べ比べ 二貫 396円（税込）

いくらのせと塩炙りの食べ比べがで
きる一皿です。

とっとり琴浦グランサーモンについて：<https://youtu.be/WUNr4oFFjy8>

■「黒瀬ぶり」

※掲載写真はイメージです。

天然資源に依存しない、人工種苗^{じんこうしゅびょう}100%の完全養殖である「黒瀬ぶり」は、一年中、脂がのった美味しさが味わえる「美味しさ」と「サステナブル」の両立を叶えた養殖ぶりです。養殖ぶりの最高峰の品質と名高い「ブランドぶり」です。



初店
付内

黒瀬ぶり
一貫 110円（税込）

ほどよい脂のりと弾力ある口当たり、旨みが味わえます。



初店
付内

黒瀬ぶり
二貫 198円（税込）
黒瀬ぶりをお得に堪能いただける一品です。



初店
付内

炙直
り火
黒瀬ぶり 焦がし醤油炙り
二貫 198円（税込）
焦がし醤油の香ばしさと脂の甘みが楽しめます。

■「大豆ミート」

世界的な健康志向の高まりに加え、CO2 排出を伴う食肉・畜産品などの動物性食品の補完、代替する食材のひとつとして挙げられる「大豆ミート」。かっぱ寿司では、「寿司」×「大豆ミート」をテーマに商品開発し、2023年5月より定期的に提供しており、ご好評いただいております。今回は、新たにサイドメニュー商品が加わりました。使用する大豆ミートは、コロワイドの自社製品です。



お豆で作ったキーマカレー軍艦
二貫 110円（税込）
大豆ミートで作ったスパイスが香るキーマカレーを盛り込んだ軍艦です。



お豆で作ったキーマカレーマヨ軍艦
二貫 110円（税込）
スパイスの香りが食欲をそそる大豆ミートのキーマカレーに、マヨネーズを合わせた軍艦です。



お豆で作ったキーマカレーうどん
297円（税込）
麺と具材を良くかき混ぜて、まぜそば風にお楽しみいただく、野菜だしの旨みが効いたうどんです。
※汁なしでの提供

■「国産キャベツマリネ」

環境への取り組みとして食品ロス削減を目指し、これまで捨てられていたものに付加価値をつけ、アップグレードした“アップサイクル食材”である「国産キャベツマリネ」を使った寿司とサイドメニューをご用意いたしました。キャベツの芯を美味しくアップサイクルした「国産キャベツマリネ」は、国産キャベツに、にんじん、赤・黄ピーマン、きゅうりを加えた、シャキシャキとした食感と華やかな彩りです。白ワインビネガーとタイム、セージ、パセリ、ローレル、ローズマリーの5種のハーブで、爽やかな酸味と風味をお楽しみいただけます。



初店
付内

国産キャベツマリネ添え
サーモン
二貫 220円（税込）

ほんのりと上品な脂と旨みのサーモンに、国産キャベツマリネをトッピングした洋風にぎりです。



国産キャベツマリネ添え
生たこ
二貫 253円（税込）

生たこと国産キャベツマリネが相まった、カルパッチョのような味わいが楽しめます。



揚店
げ内

国産キャベツマリネ
白身フライ&フライドポテト
429円（税込）

国産キャベツマリネの爽やかな酸味と風味が白身フライ、フライドポテトと相性の良い一品です。

リリース内画像素材：<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1c3CpnsVmG5OKJuNC1g2jNIXEYncrEcXb>

コロワイドグループ

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>