

2024 年 12 月 4 日

くろはなぎゅう
かつば寿司に初登場！和牛の頂点「黒樺牛」
直火焼き上げ、真空調理仕上げのローストビーフ
『九州産黒毛和牛にぎり ～黒樺牛 A5ランク使用～』を販売
2024 年 12 月 5 日(木)よりかつば寿司全店にて

コロナウィンドグループのかつば寿司（カッパ・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 12 月 5 日（木）～2025 年 1 月 8 日（水）予定※1 の期間、九州産黒毛和牛「くろはなぎゅう 黒樺牛」を使用した本格肉ネタ寿司を販売いたします。



かつば寿司

九州産 黒毛和牛にぎり
～黒樺牛A5ランク使用～
オニオンステーキソース
＝ 355円 (税込390円)

九州産 黒毛和牛にぎり
～黒樺牛A5ランク使用～
ボン酢ジュレのせ
＝ 355円 (税込390円)

最高級 A5ランク
黒毛和牛
九州産 黒樺牛 (くろはなぎゅう)

かつばの
肉ネタ
寿司
牛カルビ炙り
直火炙り
3種の
炙り寿司食べ比べ
＝ 455円 (税込500円)

合鴨ロース
ベッパース
九州産黒毛和牛A5ランク使用

販売期間 2024.12.5(木)～2025.1.8(水) 予定 ※店舗により価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

かつば寿司では、お手頃な価格を維持しながらも、和食の持つ魅力をより身近に味わっていただくべく、定番メニューの『牛カルビ炙り』や『ローストビーフオニオン』をはじめとするさまざまな“肉ネタ寿司”をご提供してまいりました。

今回は、この冬のごちそうにぴったりな九州産の最高級黒毛和牛の「黒樺牛」A5 ランクを使用したお寿司をご用意いたしました。

まもなく迎える冬休み。今年もクリスマスや年末年始などご家族・ご友人と集まる機会が増える季節となりました。食卓に彩りを加える一品として、今年は豪華に本格肉ネタ寿司はいかがでしょう。店内飲食だけではなくお持ち帰りでもぜひご賞味ください。

かつば寿司では、今日もますます「うまいらしい！」と喜んでいただける商品、皆さまにお楽しみいただけるお店作りに注力してまいります。

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かつば寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【『九州産黒毛和牛にぎり ～黒樺牛 A5ランク使用～』販売概要】

- ・販売期間：2024年12月5日（木）～2025年1月8日（水）予定
- ※1『3種の炙り寿司食べ比べ』のみ2024年12月5日（木）～25日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/kurohanawagyu>
※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。
※一部店舗では価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

■「黒樺牛（くろはなぎゅう）」について

国内最大級規模で和牛の一貫生産を手掛ける杉本本店が、厳選肥育した最高級黒毛和牛です。「華やかさ」と厳寒の大地にどっしりと根を張る「白樺」の名に由来して「黒樺牛」と名付けられました。

肥育のこだわりが育んだ独特の「甘み」と、上質な脂肪からくるジュシーな柔らかさ、とろける食感が特徴です。



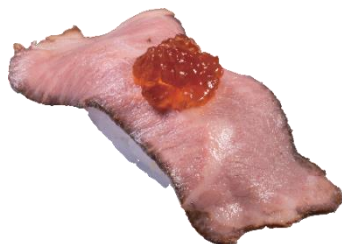
【『九州産黒毛和牛にぎり ～黒樺牛 A5ランク使用～』商品詳細】

『九州産黒毛和牛にぎり ～黒樺牛 A5 ランク使用～オニオンステーキソース』一貫 390 円（税込）



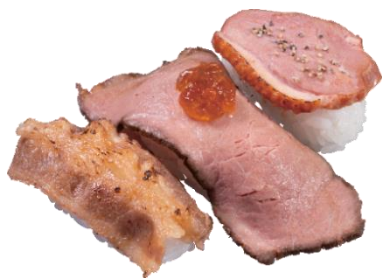
九州産黒毛和牛にぎりにスライスし立てのみずみずしいオニオンスライスのをせ、たまり醤油のkokとリンゴ酢のさっぱりとした味わいの粗おろし大根ステーキソースをトッピングしました。
オニオンスライスとステーキソースがローストビーフの味を引き立ててくれます。

『九州産黒毛和牛にぎり ～黒樺牛 A5 ランク使用～ポン酢ジュレのせ』一貫 390 円（税込）



黒樺牛の中でも A5 ランクのモモ肉のみを、肉のうまみを引き立てるスパイスや調味料をまぶし、直火で焼き上げ真空調理で仕上げたローストビーフです。
トッピングにはさっぱりとした味わいが決め手のポン酢ジュレのをせました。ポン酢ジュレの程よい酸味と黒樺牛ローストビーフの旨みは相性抜群です。

『3 種の炙り寿司食べ比べ』三貫 500 円（税込）



『九州産黒毛和牛炙り ～黒樺牛 A5 ランク使用～』や『合鴨ロースペッパー』に加え、かっぱ寿司の人気商品『牛カルビ炙り』の3種類の炙り肉ネタ寿司を食べ比べできる一皿です。
オーダーごとに炙りたてをご用意するため、香ばしさ際立つジュシーな肉ネタ寿司をご賞味いただけます。
表面を炙ることで溶け出した脂の旨みをたっぷりとお楽しみください。

※掲載写真はイメージです。

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【期間限定商品『冬のごちそう 11 種セット』『年末年始豪華贅沢セット』好評ご予約受付中！】

現在販売中の『冬のごちそう 11 種セット』は、冬のごちそうの代名詞である「蟹」や長寿の象徴として知られる「えび」、人気ネタの「まぐろ」「中とろ」、贅沢に盛った「特盛いくら」「特盛ねぎとろ」などを詰め合わせました。

さらに、12月26日（木）より豪華ネタ満載の『年末年始 豪華贅沢セット』もご用意！「大とろ」「蝦夷あわび」、「頭肉付き大海老」や「特盛うに」などを一度に楽しめるのはこのセットだけ！

より便利にご利用いただけるよう、今年はホットペッパーグルメからご予約限定の早朝受取サービスも実施！受取可能期間や時間の詳細は、ホットペッパーグルメの各店舗ページをご覧ください。（※一部店舗は対象外）



【期間限定 かっぱの『フライドチキン』も販売！】

- 販売期間：2024 年 12 月 5 日（木）～なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店（地域により販売商品が異なります。詳細は下記 URL をご確認ください。）
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/20241205/fried-chicken>

※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となる場合がございます。

※一部店舗では価格が異なります。

※ご注文は店頭、かっぱ寿司公式アプリ、WEB 予約サイトから受け付けています。

※公式アプリ：<https://www.kappasushi.jp/app.html>

お寿司と一緒に召し上がっていただくサイドメニューとしてぴったりの、フライドチキンをご用意しました。ニンニクと醤油をアクセントに、素材の旨みを活かした味付けはおこさまからお年寄りまで虜になること間違いなし！「フライドチキン」を存分に味わえるセットに加え、サイドメニューの定番「ポテト」も楽しめる 2 種類のセットをご用意しております。

今年の冬はかっぱ寿司のフライドチキンとお寿司で、ご家族やご友人と心温まるひとときをお過ごしください。



お持ち帰り用
フライドチキン&ポテト
1,000 円（税込）

※お持ち帰り価格 ※東日本店舗で販売



お持ち帰り用
フライドチキン (8 本)
1,490 円（税込）

※お持ち帰り価格 ※東日本店舗で販売



お持ち帰り用
フライドチキン ~もも肉使用~&ポテト
900 円（税込）

※お持ち帰り価格 ※西日本店舗で販売



お持ち帰り用
フライドチキン~もも肉使用~ (4 本)
1,390 円（税込）

※お持ち帰り価格 ※西日本店舗で販売

リリース内画像素材：<https://xgd/u6QIF>

コロパイドグループ

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp