

極上のおいしさ“本鮪”とろ登場！冬の味覚 白子・あん肝を堪能 かっぱ寿司に“うまい！”冬到来

2022年12月14日(水)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)は、2022年12月14日(水)～12月26日(月)の期間「かっぱの本鮪祭り」を、2022年12月14日(水)～2023年1月9日(月・祝)の期間、「かっぱの冬!ごちネタ」を開催いたします。



 かっぱ寿司 **かっぱの本鮪祭り** 販売開始日:2022年12月14日(水) ※写真はイメージです。

今年の締めくくりをお祝いするにふさわしいこの時期ならではの豪華・贅沢ネタを、かっぱ寿司自慢の手仕事でお届けいたします。

【かっぱの本鮪祭り】



「鮪の王様」と呼ばれる本鮪は、赤身が最もおいしさを感じられると言われております。その赤身部分をぶつ切りにした『本鮪上赤身ぶつ切り包み』を、なんと **1貫110円(税込)** で販売いたします！お手頃価格で濃厚な旨みを存分にお楽しみいただける、この冬イチオシの限定メニューです。

本鮪の脂の甘みを堪能できる3種類『本鮪とろ』『本鮪とろ炙り』『本鮪とろ わさびのせ』は、店内で切り付けをし、美味しさを最大限味わっていただくために飾り包丁を入れ、一貫一貫丁寧に提供いたします。最高級品のネタに丁寧な手仕事を施すかっぱ寿司“本気”のネタです！口に入れた途端にとろける脂の甘さと、ほどけるシャリの味わいをぜひご堪能ください。



【かっぱの冬！ごちネタ】



『冬の旨ネタ三昧』は、クリーミーな白子・海のフォアグラあん肝・年末年始定番の松前漬け風軍艦を一皿でお楽しみいただけます！「真鱈白子ポン酢ジュレ」はポン酢のジュレでさっぱりと。「特盛りあん肝 いくら」は二貫110円（税込）商品「あんきも軍艦」に比べ、倍のネタを盛る「特盛りあん肝」にいくらをトッピングした豪華な一貫です。「いか刺したくあん松前風」はかっぱ寿司のオリジナルメニュー。ぷちぷち食感の数の子とスルメイカが食べ応え抜群です。

『冬の味わい三昧』は、冬に向けて旨みがグンと増すネタを一度に三貫楽しめる一皿。冬になると食べたくなる脂がのった「活〆寒ぶり」、蟹のほぐし身に蟹味噌を和え、大葉を添えた濃厚な味わいの「蟹みそ和え」、冬らしく柚子塩をのせた「柚子塩活〆真鯛」を取り揃えました。



他にも一皿110円（税込）商品を多数ご用意しております！年末年始の人気ネタ『いか刺したくあん松前風』や濃厚な旨みの『あん肝ポン酢ジュレ』、冬らしさを感じる柚子を使った『柚子塩真いか』『柚子塩サーモン』など、冬ネタをこの機会にぜひお楽しみください。

【「かっぱの本鮪祭り」商品詳細】

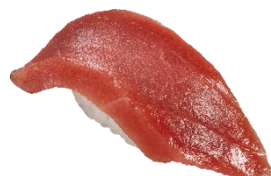
- 販売期間：2022年12月14日（水）～12月26日（月）予定
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair12>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『本鮪上赤身ぶつ切り包み』一貫110円（税込）
『本鮪とろ』一貫363円（税込）



『本鮪とろ わさびのせ』
一貫363円（税込）



『本鮪とろ炙り』
一貫363円（税込）



『本鮪上赤身』
一貫242円（税込）



『本鮪上赤身わさびのせ』
一貫242円（税込）

【「かっぱの冬！ごちネタ」商品詳細】

- 販売期間：2022年12月14日（水）～2023年1月9日（月・祝）予定
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair12>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『冬の旨ネタ三昧』三貫242円（税込）
『冬の味わい三昧』三貫363円（税込）



『いか刺したくあん松前風』
二貫 110円 (税込)



『柚子塩サーモン』
二貫 110円 (税込)



『柚子塩真いか』
二貫 110円 (税込)



『あん肝ポン酢ジュレ』
二貫 110円 (税込)



『真鱈白子ポン酢ジュレ』
二貫 187円 (税込)



『鮮極いくら』
二貫 363円 (税込)



『うに軍艦』
二貫 363円 (税込)



『蟹の押し寿司』
二貫 363円 (税込)



『蟹といくらの茶碗蒸し』
363円 (税込)



『焼餅入り北海道あずきぜんざい』
363円 (税込)



『ティラミスプリンパフェ』
429円 (税込)

大分からあげの味わいを全国で！『とりあん監修 醤油唐揚げ』 429円 (税込)



大分からあげ専門店「とりあん」に監修いただきました！
「とりあん」の唐揚げの味の決め手ともいえるタレには、九州醤油をベースに数種類のスパイスをブレンドし、ニンニク・しょうが・玉ねぎ等をふんだんに使用しています。九州醤油の特徴でもある甘みを感じられ、ニンニク・しょうがの香りも立つ唐揚げに仕上げました。

【「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。

 **コロイドグループ**

＜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/>