

かっぱ寿司、鮮度こだわった“蟹”を多彩にお届け 今年もやってきた「かっぱの冬のかに祭り」開催

2022年12月27日(火)～2023年1月9日(月・祝)、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27日(火)～2023年1月9日(月・祝)の期間、毎年恒例の蟹フェアとして「かっぱの冬のかに祭り」を開催いたします。今年の冬もかっぱ寿司がお届けするのは、冬の味覚の王様ともいわれる「蟹」。今回の「かっぱの冬のかに祭り」では、こだわりの加工処理を施した、高品質の本ずわい蟹をご提供いたします。



【「かっぱの冬のかに祭り」概要】

- ・販売期間：2022年12月27日(火)～2023年1月9日(月・祝) 予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair12_kani

蟹の風味が凝縮された4商品をお楽しみいただけます。



『蟹みそ和え包み』
一貫110円(税込)
蟹のほぐし身と蟹みそを店内で仕込み、包みにしました。一口で「蟹」を口いっぱい感じていただけます。



『生本ずわい蟹』
一貫363円(税込)
生本ずわい蟹ならではの上品な舌触りが堪能できる贅沢感たっぷりの一品。



『茹で本ずわい蟹』
一貫363円(税込)
ポイルすることでより凝縮した旨みと甘み、本ずわい蟹の深みのある味わいが楽しめます。



『蟹の押し寿司』
二貫363円(税込)
蟹のほぐし身、棒肉、蟹味噌、3種類の「蟹」を活かした、かっぱ寿司オリジナルの「押し寿司」です。

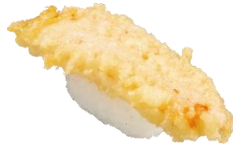
かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにもこれからも注力してまいります。

【「かっぱの冬のかに祭り」その他商品詳細】

かっぱ寿司自慢の「かにみそ」も加えたコク深い味噌汁の『花咲蟹のてっぽう汁』や、お店で仕込むことによる滑らかな舌触りと、蟹といくら旨みの相乗効果が楽しめる『蟹といくらの茶碗蒸し』まで、「蟹」の様々な味わいをご堪能いただけるラインナップをご用意いたしました。



『かにカマ天にぎり』
二貫 110円（税込）
お子さまにも人気のかにカマを天ぷらでご提供します。



『本ずわい蟹天にぎり』
一貫 363円（税込）
店内で揚げるサクサク食感が嬉しい一品です。



『蟹といくらの茶碗蒸し』
363円（税込）
人気の茶碗蒸しに蟹のほぐし身といくらをトッピング。



『花咲蟹のてっぽう汁』
363円（税込）
花咲蟹を北海道根室地方の漁師料理でお楽しみください。



『蟹のクリームコロッケ～蟹味噌マヨ添え～』
429円（税込）
濃厚な味わいのクリームコロッケは、オリジナルの蟹味噌マヨを添えて。

【かっぱの冬！ごちネタ】

販売期間：2022年12月14日（水）～2023年1月9日（月・祝）予定

・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair12>

冬のかっぱ寿司には欠かせない、冬ネタを楽しめる「かっぱの冬！ごちネタ」も同時に開催中。年末年始のお食事にぴったりのメニューをピックアップしてご紹介いたします。



『柚子塩サーモン』
二貫 110円（税込）
人気ネタであるサーモンに冬らしさを感じる柚子塩をのせた、この季節に食べたい一品。



『冬の味わい三味』
三貫 363円（税込）
冬に向けて旨みがぐんと増すネタ、活〆寒ぶり、蟹みそ和え、柚子塩活〆真鯛を取り揃えました。



『とりあん監修 醤油唐揚げ』
429円（税込）
大分からあげ専門店の「とりあん」に監修いただいた、ニンニク・しょうがの香り立つ唐揚げ。

【メディア様向け：本リリースの画像素材は以下よりダウンロード下さい。】

リリース内画像素材：<https://onl.tw/gp1K6HP>

【「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/>