

2023年11月28日

高級ネタ「うに」と「のどぐろ」を一皿 100円(税込110円)より堪能する14日間 冬の味覚が到来『かっぱのうに&のどぐろ祭り』開催

2023年11月30日(木)～12月13日(水)、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、2023年11月30日(木)～12月13日(水)の期間、『かっぱのうに&のどぐろ祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。また、季節の味覚ネタを楽しめる『かっぱの冬! 推しネタ』も同時に販売いたします。



今回の『かっぱのうに&のどぐろ祭り』では、高級ネタである「うに」と「のどぐろ」を一皿100円(税込110円)よりご提供いたします。

ご家族やご友人との食事の機会が増えるこれからの季節に「うに」と「のどぐろ」の美味しさを余すことなくお楽しみいただける全8品をご用意いたしました。

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、皆さまに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。

【「かっぱのうに&のどぐろ祭り」概要と商品詳細】

- 販売期間 : 2023年11月30日(木)～12月13日(水) 予定
- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- U R L : <https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair1130>

※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。

※「炙りのどぐろの塩ラーメン」販売中は定番商品【炙り真鯛の塩ラーメン】を休止します。

※掲載写真はイメージです。



うに包み
一貫110円(税込)

うにの濃厚な甘みと海苔の風味が口いっぱいに広がります。

※店内飲食限定



炙直
り火

のどぐろ塩炙り
一貫110円(税込)

直火で炙った香ばしさと脂の甘み、旨みが堪能できるにぎりです。



炙直
り火

のどぐろ炙り ポン酢ジュレのせ
一貫110円(税込)

柑橘の爽やかな風味と炙った香ばしさが、のどぐろの旨みを引き立てます。



甲いか うにのせ
一貫187円(税込)

もちりした食感の甲いかと濃厚な甘みのうにが楽しめます。

リリース内画像素材: <https://vectorincgroup.box.com/s/mhz7xdw79wmrui1yfs2ifnvtg4ms70h>

<本件に関するメディアの方からの問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当: 中上、渡邊、中根

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

※掲載写真はイメージです。



3種の白身食べ比べ
三貫 297円(税込)

活〆真鯛、のどぐろ塩炙り、えんがわ二枚重を一皿で楽しめます。



うにといくら軍艦
二貫 363円(税込)

濃厚な旨みのうにと、ぷちぷち食感のいくらを盛り込んだ贅沢な軍艦です。

は店
込内



うにといからの茶碗蒸し
363円(税込)

滑らかな舌触りと出汁の効いた茶碗蒸しと、うにといからの調和が絶妙な一皿です。
※具材に【えび】を使用しています。



炙りのどぐろの塩ラーメン
429円(税込)

のどぐろの旨みと、鯛出汁の効いたスープは、海鮮の味わいが堪能できます。

【「かっぱの冬！推しネタ」概要と商品詳細】

・販売期間：2023年11月30日(木)～12月13日(水) 予定

・販売店舗：かっぱ寿司全店

※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ります。

※「あん肝軍艦」「茹ですわい蟹」「3種のいか食べ比べ」は定番商品です。12月13日以降も販売予定です。

※掲載写真はイメージです。

冬の海産物の代表とされる「寒ぶり」や“海のフォアグラ”とも呼ばれる「あん肝」、 “冬の味覚の王様” と称される「すわい蟹」など、かっぱ寿司がこの冬に推すネタをご用意いたしました。



は店
込内

活〆寒ぶりの漁師風包み
一貫 110円(税込)

寒ぶりのぶつをオリジナルのタレに漬け、卵黄ソースといりごまを合わせました。

※持ち帰りは軍艦での提供



あん肝軍艦
二貫 110円(税込)

濃厚なコクのあるあん肝の旨みときゅうりの食感が相性の良い軍艦です。



茹ですわい蟹
一貫 187円(税込)

ボイルすることでより凝縮した旨みと甘み、そして深みのある味わいが楽しめます。



活〆寒ぶり3種盛り

(漬け風 活〆寒ぶり・活〆寒ぶり・活〆寒ぶりはらみ)

三貫 297円(税込)

旨みがあり脂がたっぷりのっているにもかかわらず、身の引き締まった「寒ぶり」。“漬け”とはらみと合わせた一皿です。



3種のいか食べ比べ

(真いか・甲いか ねぎ生姜・あおりいか いくら(せ))

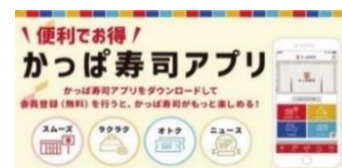
三貫 297円(税込)

3種類の“いか”の味わいを堪能できる一皿です。さまざまな美味しさをお楽しみいただけます。

便利でお得なかっぱ寿司アプリ！

おかげさまでかっぱ寿司アプリは600万ダウンロード突破！(2023年9月現在)会員登録(無料)を行っていただくと、かっぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

- 1.事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
- 2.お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
- 3.お得なクーポンを不定期で配信
- 4.新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット



コロソイドグループ

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当：中上、渡邊、中根

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