

2018年10月31日

店内殻剥きでより新鮮に！本ずわい蟹本来の甘みと口どけを楽しめる 「今年も、本ずわい蟹入荷！」フェア開催

～14万食突破！ドゥエ イタリアン監修「黄金塩らぁ麺」など16種類のメニューが登場～
2018年11月7日(水)～かっぱ寿司全店で実施 なくなり次第終了

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 小澤俊治）は、2018年11月7日（水）より、本ずわい蟹をメインとした「今年も、本ずわい蟹入荷！」フェアを、全店舗にて開催いたします。

大きなネタを贅沢に乗せた「本ずわい蟹」は、本フェアの目玉商品です。店内で殻剥きをして、より新鮮な状態でご提供するため、蟹本来の甘みと口どけを存分にお楽しみいただけます。「本ずわい蟹ほぐし身包み」は、たっぷりの本ずわい蟹のほぐし身の上に、蟹味噌をトッピングした贅沢な一品です。

そして、かっぱ寿司の定番人気メニューである茶碗蒸しをアレンジした「本ずわい蟹と炙り白子の茶碗蒸し」では、本ずわい蟹の身と、とろりとした食感の白子をふんだんに使用しています。温かい餡が優しく絡む、冬限定のおいしさをお楽しみください。

そのほか、今月初旬の販売開始よりすでに約14万食を販売し、大変ご好評をいただいている、ドゥエ イタリアン監修、黄金色に輝くスープと濃厚なチーズの相性が絶妙な「黄金塩らぁ麺」など、全16種類の多彩な期間限定メニューをご提供いたします。

店内殻剥きでますますおいしくなった本ずわい蟹など、かっぱ寿司自慢の期間限定メニューをご賞味ください。



【「今年も、本ずわい蟹入荷！」フェア詳細】

- ・販売期間：2018年11月7日（水）～なくなり次第終了
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season19>
- ・販売商品

●本ずわい蟹 一貫180円（+税）

店内で殻剥きをすることで、より新鮮なおいしさを味わっていただけます。蟹ならではの甘みと口どけをお楽しみください。

●本ずわい蟹ほぐし身包み 一貫100円（+税）

たっぷりの蟹のほぐし身の上に、蟹味噌をトッピングした贅沢商品です。

●本ずわい蟹と炙り白子の茶碗蒸し 280円（+税）

本ずわい蟹の身と、真鱈の白子をふんだんにのせました。温かい餡が優しく絡む、今だけの茶碗蒸しです。

●真鱈白子軍艦 二貫 100 円（+税）

とろりとした食感で人気の商品が今年も登場。冬限定ですのでお見逃しなく。

●黄金塩らぁ麺 390 円（+税）

有名店「Due Italian（ドゥエ イタリアン）」監修の至高の塩ラーメン。

黄金色に輝くスープにこだわりのとろ〜りチーズが絶妙な一杯。

新境地の絶品ラーメンをお召し上がりください。

<その他メニュー>

●とろ鯖たたき 二貫 100 円（+税）

●かにかま天マヨ 二貫 100 円（+税）

●かにかまガーリック醤油 二貫 100 円（+税）

●かにかまの押し寿司〜直火マヨ炙り〜 二貫 100 円（+税）

●かにかまサラダ軍艦 二貫 100 円（+税）

●トリュフ風味のハンバーグ 390 円（+税）

●黒ごまプリン 200 円（+税）

●紫芋のジェラートと黒蜜きなこわらび餅 200 円（+税）

●黒蜜きなこわらび餅 100 円（+税）

●紫芋のジェラート 100 円（+税）

●モンブランケーキのほうじ茶風味 200 円（+税）