

かっぱ寿司の **イチ押し** ネタ！うに、とろ、高級食材が 100 円から 「年末年始のごちそうネタ！」販売開始 2018年12月28日(金)より、かっぱ寿司全店で順次発売

コロナイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治）は、2018年12月28日（金）より、バフンうに・本鮪の中とろといったかっぱ寿司のイチ押しネタのほか、北海道産のいくらを「年末年始のごちそうネタ」として順次発売いたします。



12月28日（金）～1月14日（月）に登場する『とろけるバフンうに』は、ねっとりとした濃厚な旨みと強い甘みがお口の中で広がります。さらに、1月3日（木）までは『地中海から本鮪中とろ』も販売いたします。まぐろの最上級品である本鮪は、きめ細やかなサシと凝縮された旨みの極上の味わいです。今回はこの二品を、イチ押しネタとして100円（＋税）という大奉仕価格でご提供いたします。

そのほか、1月1日（火）～1月27日（日）の期間中は『北の赤いダイヤ ^{せんごく}鮮極いくら』が登場。高品質ないくらがとれる道東沖に産地を限定し、最高ランクの「3特」のみを使用しております。弾力ある粒からあふれる深い卵コクをご堪能ください。

平成最後の年末年始を満喫していただける極上のネタをそろえ、皆様のご来店をお待ちしております。

【商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店 ※なくなり次第終了
 - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/gochisouneta.html>
- <2018年12月28日（金）～2019年1月14日（月）販売>

●「とろけるバフンうに」 一貫100円（＋税） **イチ押し**

うにの中でも高級といわれるバフンうに。香りのよい海苔とともに味わうことで、ねっとりとした濃厚な旨みと強い甘みが広がります。

<2018年12月28日（金）～1月3日（木）販売>

●「地中海から本鮪中とろ」 一貫100円（＋税） **イチ押し**

まぐろの最上級品である本鮪は、きめ細やかなサシと凝縮された旨みの極上の味わいです。

<2019年1月1日（火）～1月27日（日）販売>

●「北の赤いダイヤ ^{せんごく}鮮極いくら」 一貫280円（＋税）

高品質ないくらがとれる道東沖に産地を限定し、最高ランクの「3特」のみを使用いたしました。オリジナルの味付けをほどこした本商品、弾力ある粒からあふれる濃厚な卵コクをご堪能ください。