

天然鮪の贅沢な一品や、春を彩る新メニューが続々登場 『天然鮪と春の旨いネタ』フェア開始 2019年4月10日(水)よりかっぱ寿司全店で開催

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・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、2019年4月10日(水)より「天然鮪と春の旨いネタ」フェアを開催いたします。

本フェアの目玉商品は『天然鮪中とろ』です。強い旨みと深みのある味わいに加え、口に入れた瞬間とろけ出し、サシと赤身が絶妙なバランスです。他にも、深い赤色の身が天然の証『天然鮪上赤身』と、ねっとり食感が食欲をそそる『天然鮪上赤身漬け』をご用意。四種のラインナップで天然鮪をお楽しみいただけます。

また、各地の名産品をお店で召し上がっていただく「地産店消」プロジェクトの第二弾も発売。第一弾は、取り組むこと3年、とやま市漁協とタッグを組み希少な『富山湾産 白えび』を販売し大変好評をえました。第二弾は兵庫県沖合で捕れた『天然 兵庫県産ほたるいか沖漬け』をご提供します。厳選された3つの漁港で仕入れたほたるいかを使用。漁獲後、船上凍結された鮮度抜群のほたるいかを試行錯誤した醤油を使い美味しく仕上げました。



そして、春の旨いネタは、はまぐりや天然びん長まぐろ、とろ鯖など多彩な食材を堪能できます。おすすめは、少しユニークな創作寿司『黒胡椒香る とろ鯖と生ハムの創作押し寿司』です。舌の上でとろける鯖と、生ハムのハーモニーを黒胡椒でびりっとしめた斬新な味わいとなっております。



さらに、今年の春のデザートには新たに2品のスイーツがラインナップされています。北海道産クリームを配合してさらにおいしくなったクリームを使用し、プリンをもちっと生地でサンドした『生どらプリン』や、ふっくら粒々ゆで小豆が入った『生どら小豆黒蜜』。いま話題の”生どら”をお楽しみいただけます。



見た目にも鮮やかな春メニューの数々を、この機会にぜひご賞味ください。

【天然鮭と春の旨いネタ 商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売期間：2019年4月10日（水）から、各商品なくなり次第終了
- ・U R L：http://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_april
- ・商品詳細

【天然鮭】

＜販売期間 4月10日（水）～ 4月21日（日）まで＞

『天然鮭中とろ』 1貫 100円（+税）

『天然鮭とろ直火炙り』 1貫 100円（+税）

＜販売期間 4月10日（水）～ なくなり次第終了＞

『天然鮭上赤身』 2貫 180円（+税）

『天然鮭上赤身漬け』 2貫 180円（+税）

＜販売期間 4月12日（金）～ 4月15日（月）まで＞

『天然鮭三味』 3貫 280円（+税）

【春の旨いネタ】

＜販売期間 4月10日（水）～ なくなり次第終了＞

『天然 兵庫県産ほたるいか沖漬け』 1貫 100円（+税）

『黒胡椒香る とろ鯖と生ハムの創作押し寿司』 2貫 100円（+税）

『天然びん長まぐろ』 2貫 100円（+税）

『これぞ！デカ切り びんちょうはらも』 1貫 100円（+税）

『特製 はまぐり包み』 1貫 100円（+税）

『いかのうに和え軍艦』 2貫 100円（+税）

『店内殻剥き 天然車海老』 1貫 180円（+税）

【デザート】

『生どらプリン』 1皿 200円（+税）

『生どら小豆黒蜜』 1皿 200円（+税）