

ミネラルたっぷりの三陸の海で育った生サーモンと バラエティ豊かな肉ネタがこの夏かっぱ寿司に登場！ 「厳選の寿司ネタとやみつきの肉ネタ」フェア 2019年6月5日(水)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

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、2019年6月5日（水）より「厳選の寿司ネタとやみつきの肉ネタ」フェアを開催いたします。

本フェアでは、三陸のミネラル豊富な海で育った石巻漁協の『三陸 生サーモン』を提供いたします。三陸の良質な生サーモンは、鮮度直送、生ならではのプルンとした身質となめらかな舌ざわりが自慢の一品です。アボカドといくらのトッピング、さらに塩炙りと三種類の味わいが楽しめる『三陸 生サーモン三味』と、ゴロツとサーモンとぶちぶちいくらを一度に楽しめる『三陸 生サーモンいくらのせ包み』もご用意しております。



またかっぱ寿司が本気で考えた肉ネタが大集合！肉ネタ三貫は、牛タン・ローストビーフ・牛カルビと牛の旨みを堪能できるかっぱ寿司の新定番となった『牛 King の肉三味』と、ピリリとシビ辛の四元豚とねぎ塩豚トロ、そしてパストラミポークとバラエティ豊かな味わいを一皿で楽しめる『豚 Queen の肉三味』が登場。ピリ辛そぼろにまるやかに絡む卵黄ソースにやみつきのこと間違いなしの『背脂入り肉そぼろ軍艦』など7品の肉メニューを取り揃えました。



そして夏本番に向け、季節感たっぷりのかき氷が登場します。創業明治28年の老舗甘味処「銀座 立田野」が宇治抹茶ソースを監修した『宇治金時 かき氷』。一番茶を石臼で丁寧挽き、香り高い宇治抹茶ソースをふんだんに使用した目にも涼しい一品。定番の『いちご練乳 かき氷』はいちごの果肉がたっぷり入ったストロベリーソースに練乳の甘さがあとを引く美味しさに仕上がりました。

夏本番に向け、新鮮な海の幸とバラエティ豊かな肉ネタの両方をお楽しみいただける本フェアをぜひご利用ください。

【厳選の寿司ネタとやみつきの肉ネタフェア】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019年6月5日（水）から ※各商品なくなり次第終了
- U R L： https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_june
- 商品詳細

【厳選の寿司ネタ】

- ＜販売期間 6月5日（水）～7月15日（月）＞
- 『三陸 生サーモン』二貫 180円（+税）
 - 『三陸 生サーモン三昧』三貫 280円（+税）
 - 『三陸 生サーモンいくらのおせしみ』一貫 180円（+税）

【やみつきの肉ネタ】

- ＜販売期間 6月5日（水）～7月15日（月）＞
- 『牛 King の肉三昧』三貫 280円（+税）
 - 『豚 Queen の肉三昧』三貫 180円（+税）
 - 『豚トロねぎ塩炙り』二貫 180円（+税）
 - 『ローストビーフ 山わさびのせ』二貫 180円（+税）

- ＜販売期間 6月5日（水）～9月1日（日）＞
- 『パストラミポークのっけ盛り』二貫 100円（+税）
 - 『シビ辛四元豚』二貫 100円（+税）
 - 『背脂入り肉そぼろ軍艦』二貫 100円（+税）

【かき氷】

- ＜販売期間 6月5日（水）～9月1日（日）＞
- 『宇治金時 かき氷』 300円（+税）
 - 『いちご練乳 かき氷』 300円（+税）

