

ソースだけ販売！選べる3つの辛さ『ちょいかけ シビ辛ソース』 かつぱ寿司からの挑戦状！『シビ辛 炎魔ソース』 2019年7月17日(水)よりかつぱ寿司全店で販売開始

コロナワイドグループのかつぱ寿司(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、2019年7月17日(水)より、『ちょいかけ シビ辛ソース』をかつぱ寿司全店にて販売いたします。

かつぱ寿司では、この夏の新提案として、お好きなお寿司やサイドメニューに“ちょいかけ”して楽しむ『シビ辛ソース』をご用意いたしました。ソースには口の中が痺れるような辛さが特徴の花椒(ホアジャオ)を使用し、ピリっとした独特の刺激が癖になるシビ辛を実現しました。



ソースの辛さは三段階のレベル。『まぐろ』や『えび』などの定番のお寿司や『フライドポテト』や『うどん』、『ラーメン』などのサイドメニューにちょいかけすることで、夏にピッタリのシビ辛味となり、いつもとはまた違った味わいをお楽しみいただけます。

『シビ辛ソース レベル1 ナッツソース入り』は、クリーミーナッツドレッシングが辛さを和らげ、辛い物が得意ではないお客様にもシビ辛を楽しんでいただけるよう仕上げました。シビ辛入門にぴったりのソースです。



『シビ辛ソース レベル2 海鮮入り』は、海鮮の旨みとシビ辛がくせになる味わい。海鮮は店内で切り付けを行った魚をうま辛ソースで和えたものになります。かつぱ寿司の人気メニュー『サラダ軍艦』にかけると、マヨネーズソースと絡み合い、まろやかな中にもシビ辛を感じる味わいをお楽しみいただけます。

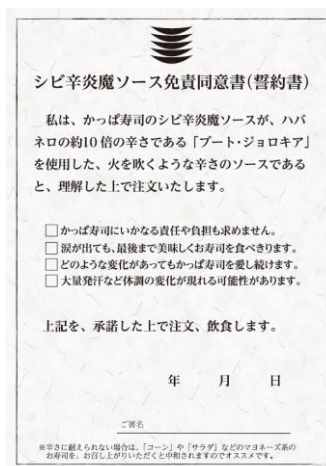


『シビ辛ソース レベル3 いくら入り』は、ハバネロの約10倍の辛さである「ブート・ジョロキア」を使用したパウダーが入っています。辛いものが好きな方には堪らない夏の暑さを吹き飛ばすパンチの効いたソースとなっています。



そしてかっぱ寿司からの、この夏の挑戦状メニュー！『シビ辛 炎魔ソース』が各店舗1日数量限定提供で登場。挑戦する際には、「シビ辛炎魔ソース免責同意書（誓約書）」を承諾の上、ご署名いただいたお客様のみ挑戦が可能となっております。

火を吹くような辛さの『シビ辛 炎魔ソース』この夏ぜひ挑戦してみてください。



かっぱ寿司で、暑い夏を吹き飛ばす『シビ辛ソース』をお好きなお寿司やサイドメニューに“ちょいかけ”し、お楽しみください。

【ちょいかけ「シビ辛ソース」詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019年7月17日（水） ※各商品無くなり次第終了
- URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/2019/shibikara/>
- 商品詳細

＜販売期間 7月17日（水）～ 9月1日（日）

>



『シビ辛ソース レベル1
～ナッツソース入り～』
100円（+税）



『シビ辛ソース レベル2
～海鮮入り～』
100円（+税）



『シビ辛ソース レベル3
～いくら入り～』



『シビ辛 炎魔ソース』
300円（+税）
※各店舗一日数量限定提供