

かっぱ寿司の九州ネタ、目指せ！全皿制覇！
「九州を寿司で巡ろう」フェア開催
2020年2月5日(水)よりかっぱ寿司全店で販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト㈱ 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年2月5日(水)より、「九州を寿司で巡ろう」フェアを開催いたします。



九州地方は、自然や温泉など様々な名所があり観光地として訪れる人も多い、人気の高い土地です。そしてやはり九州といえばはずせないのが美味しい食の数々です。今フェアでは、そんな九州を代表するネタやあまり見かけない珍しく美味しいネタをかっぱ寿司で存分に味わっていただけるようご用意いたしました。

『熊本県産 活〆シマアジ』

「アジ」というと安くて庶民的なイメージがありますが「シマアジ」は高級魚として知られています。暖かい水流を好む魚のため、熊本県天草の温暖な気候と有明海や八代海からなる、陸からのミネラルが豊富に注がれる漁場は魚が美味しく育つ絶好の環境です。

さらに、その「シマアジ」は鮮度を保つため、一度も冷凍せず活〆されて店舗に届けられます。高鮮度の状態でご提供するために遠方の店舗には空輸をしております。脂ののった美味しさをぜひご賞味ください。



『鹿児島県産 溶岩焼きかつおたたき』



鹿児島県はかつおの名産地としても有名です。美味しい「かつお」を九州ならではの方法でさらに美味しくできないかと模索し、今回は「焼き方」に着目しました。薫焼きや炭焼きなど様々な方法がございしますが、今回は九州フェアという点に着目し、桜島溶岩石で焼きあげました。溶岩石の遠赤外線効果で皮目には香ばしく焼き色がつきますが、中はもっちりなまま、鮮やかな赤色に仕上がり旨みも閉じ込められており「かつお」の美味しさが堪能できます。

『九州 にぎり三昧』

一皿で3種のネタを楽しめる人気の三貫セットは『熊本県産 活〆シマアジ』『博多明太子』そして『鹿児島県産 たかえび』の3種類をご用意。

「たかえび」は別名：薩摩あまえびとも言われ、九州以外にはあまり流通しない地場品です。味はサッパリとしていてブリッとした食感を楽しめる海老です。大手ではあまり取り扱いの無い国産の海老なので、この機会にぜひ美味しさをお確かめください！



他にも、博多の名産品、明太子を有明産海苔で包んだ『博多 めんたい包み』やブリの産卵時期のみにしかとれない希少な『鹿児島県産 ぶり白子天にぎり』などもご用意しております。



サイドメニューにも、佐賀県呼子町の名物料理「いかしゅうまい」にピリ辛明太子をくわえた『揚げいかしゅうまい -ピリ辛明太子味-』や、長崎の卓袱コースの代表的料理「東坡煮（とうばに）」からヒントを得た『豚角煮入り茶碗蒸し』など、魅力がたっぷり詰まったメニューを取り揃えております。



かっぱ寿司で、九州にゆかりのある食材との初めての出会いや、魅力再発見をテーマとした食体験をお楽しみいただける「九州を寿司で巡ろう」フェアを、ぜひこの機会にお楽しみください。

【「九州を寿司で巡ろう」フェア詳細】

- ・販売開始：2020年2月5日（水）～ ※なくなり次第終了
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/fair_february
- ・商品詳細

<販売期間 2020年2月5日（水）～2月16日（月）>

『熊本県産 活〆シマアジ』二貫 280円（＋税）

『九州 にぎり三昧』三貫 280円（＋税）

<販売期間 2020年2月5日（水）～3月1日（日）>

『鹿児島県産 溶岩焼きかつおたたき』二貫 100円（＋税）

『博多 めんたい包み』一貫 100円（＋税）

『鹿児島県産 ぶり白子天にぎり』二貫 100円（＋税）

『九州産 あじのなめろう』二貫 100円（＋税）

『豚角煮握り』二貫 280円（＋税）

『あかもく軍艦 -焼きあごだし使用-』二貫 100円（＋税）

『海老めんたい軍艦』二貫 100円（＋税）

『揚げいかしゅうまい -ピリ辛明太子味-』 200円（＋税）

『豚角煮入り茶碗蒸し』 280円（＋税）

※九州の食材や九州にゆかりのある食材を取り揃えました。