

# 有明産 令和元年初摘み海苔でつかんで食べる！ かっぱ寿司初！ランプフィッシュキャビア 豪華『三段つかみ寿司』第五弾

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、2020年2月5日(水)より、『三段つかみ寿司 - 大とろとうにとランプフィッシュキャビア - 』と『三段つかみ寿司 - いばら蟹とうにとランプフィッシュキャビア - 』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



かっぱ寿司が提案する『つかみ寿司』は、商品の最後の仕上げをお客様自身でしていただく、楽しく美味しいお寿司のシリーズです。豪華なネタに海苔をかぶせて、手づかみで口いっぱい頬張れる本シリーズは、高価格帯ながらも大変好評をいただいております、おかげさまで第一弾から第四弾の全7品で累計65万皿を突破しました。

今回の商品の目玉はかっぱ寿司初登場となる「ランプフィッシュキャビア」です！以前より商品開発を進めていたネタの一つで、脂が多く甘みや旨みの強いものとあわせると大変相性が良く、また見た目も華やかになることから今回の『三段つかみ寿司』の頂上を飾るにふさわしいと、満を持して商品化となりました。

「大とろ」「いばら蟹」の旨み&「うに」のkokに「ランプフィッシュキャビア」の塩味がおりなすハーモニーをぜひご賞味ください。

そして今回も「海苔」にこだわり、こちらがかっぱ寿司初となる「有明産令和元年初摘み海苔」を使用。

◆「有明海」

有明海は日本一干満差のある海です。その為、海苔は満潮時には海から栄養を得て、干潮時には太陽を浴びることで旨みを蓄えます。自然の恩恵をうける有明海は海苔づくりにとって最適な環境です。

◆「令和元年初摘み」

初摘みとは、その年の海苔網から最初に摘み取る海苔のことで、種付けから1ヶ月程度の若い芽のため柔らかく旨みがある海苔とされています。口に置いて広がる香りや旨み、口どけは初摘みならではの。初物は品質も高いことから高値で扱われております。



海苔にもこだわったかっぱ寿司の贅沢“つかみ寿司”。豪華ネタのハーモニーと風味豊かな香りと口どけの海苔を全国のかっぱ寿司の店舗にてご賞味ください。

【「三段つかみ寿司」詳細】

- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売開始 : 2020年2月5日(水) ※無くなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/tsukamisushi>
- 商品詳細 : <販売期間 2020年2月5日(水) ~3月1日(日)>



三段つかみ寿司  
一大とろとうにとランプフィッシュキャビア  
一貫300円(+税)



『三段つかみ寿司  
一いばら蟹とうにとランプフィッシュキャビア-』  
一貫300円(+税)

※海苔を添えてご提供いたします。