

秋のごち旨づくしフェア開催！ 「豪華ネター貫 100円シリーズ」に 待望の『新物！うにつつみ』が登場！ 2020年10月21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・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年10月21日(水)より、『新物！うにつつみ』の販売ならびに「秋のごち旨づくしフェア」を開催いたします。



大好評をいただいている、上質な商品をお手頃価格で楽しめる「豪華ネター貫 100円(＋税)シリーズ」。10月は、今年収穫した『新物！うにつつみ』が登場いたします。海苔でくるんで一口で頬張ると口の中に磯の香りが広がり、うに本来の旨み・甘みを堪能できる逸品。そんな贅沢商品をなんと驚きの100円(＋税)でご提供。期間は10月21日(木)～11月3日(火・祝)の14日間限定です。

また“秋のごち旨づくしフェア”には2014年秋に販売以来、毎年大人気の瀬戸内海産の牡蠣が今年も登場します！今年にはポン酢のさっぱり感と玉ねぎのシャキシャキ食感で味わう『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 玉ねぎポン酢』と、昨年大変好評をいただいたガーリックバターソースのコクと炙った香ばしさが食欲をそそる『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガーリックバター炙り』の2種をご用意しました。蒸し上げてふっくらジューシー、旨み成分グリコーゲンたっぷり、食欲の秋にぴったりの蒸し牡蠣の濃縮されたミルクィな味をお楽しみください。



また白身の王様「のどぐろ」も登場！高級魚として名高いこの魚は、別名「白身のトロ」とよばれるほど脂の含有量が多く、甘さと旨みのある脂が口の中で溶けます。皮目をパリッパリに炙った食感と、「のどぐろ」の脂のハーモニーがたまらない『天然のどぐろ塩炙り』をぜひお楽しみください。

他にも『石垣貝』『ミル貝』『赤貝』の豪華三貫の貝を一皿で味わえる『貝のざんまい盛り』や、今年収穫の新鮮なうにを使用した『新物！うに軍艦』など“食欲の秋”を満喫できる品揃え。ぜひこの機会に、ご賞味ください。

【「豪華ネター貫 100円シリーズ」詳細】

- 販売期間：2020年10月21日（水）～11月3日（火・祝） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/unitsutsumi>
- 商品詳細：『新物！うつつみ』 一貫100円（+税）



【「秋のごち旨づくしフェア」詳細】

- 販売開始：2020年10月21日（水） ※無くなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/fair_autumn10-11
- 商品詳細：

＜販売期間 10月21日（水）～11月29日（日）＞

- 『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 玉ねぎポン酢』 二貫180円（+税）
- 『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 ガーリックバター炙り』 二貫180円（+税）
- 『天然のどぐろ塩炙り』 二貫280円（+税）
- 『貝のざんまい盛り』（赤貝、ミル貝、石垣貝） 三貫180円（+税）
- 『石垣貝』 二貫180円（+税）
- 『ミル貝』 二貫100円（+税）
- 『いかソーメン』 二貫100円（+税）
- 『大えび天つつみ』 一貫100円（+税）
- 『鮭とろっ軍艦』 二貫100円（+税）
- 『TEMAKI ウィンナー』 一貫100円（+税）
- 『TEMAKI ウィンナー ～チポトレソース～』 一貫100円（+税）
- 『創作海老天にぎり ～チポトレマヨ～』 二貫100円（+税）

＜販売期間 10月21日（水）～11月15日（日）＞

- 『兵庫県産ほたるいか沖漬け』 一貫100円（+税）

＜販売期間 10月21日（水）～2021年2月28日（日）＞

- 『海のフォアグラ あん肝軍艦～玉ねぎぼん酢～』 二貫100円（+税）

＜販売期間 11月4日（水）～11月29日（日）＞

- 『新物！うに軍艦』 二貫280円（+税）