

2021年4月28日

贅沢づくしの一皿がGWの超期間限定で登場！ お持ち帰りもOK！あなたはどっちの贅沢ネタ派？ 豪華ネタ軍艦三貫盛り or 黒毛和牛のお寿司 2021年4月28日(水)～5月11日(火)、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年4月28日(水)より『豪華ネタのてっぺん盛り合わせ』『黒毛和牛のすき焼き風にぎり』を期間限定で販売いたします。



かっぱ寿司

期 豪華
祭 豪華
定 豪華

ごうか
春の豪華ネタ祭り

この盛り合わせは期間限定ならではの！

ごうか
豪華ネタの
てっぺん
盛り合わせ

歴代筆頭
クラスの
豪華盛り

大粒いくら
うに
本鮪たたき

300円
三貫
店内価格 税込330円

とろける脂身と
やさしい甘さ！
黒毛和牛の
すき焼き風
にぎり

黒毛和牛

炙り火

ぜいたく
贅沢づくしの
一皿が今だけ！

4月28日(水)～5月11日(火)

期間限定

300円
二貫
店内価格 税込330円

※形を整える加工をしております。

かっぱ寿司ではGW期間のみお楽しみいただける、一皿330円(税込)の豪華商品を2品ご用意しました。一皿110円(税込)を主としているかっぱ寿司の中では高価格な商品ではございますが、召し上がっていただければ笑顔になる、自信の逸品です！

【豪華ネタのてっぺん盛り合わせ】(大粒いくら、うに、本鮪たたき)



お寿司の中でも豪華ネタとして名高い「いくら」「うに」「本鮪」。流通量が少ない中、短い期間ではございますがご提供できる量の仕入れに成功いたしました！開発担当者が“いつか作りたかった歴代筆頭クラスの豪華盛り”がお目見えです。

鮭から取れた「いくら」を、かっぱ寿司オリジナルのコクのある少し甘めの味付けのタレに漬け込みました。ぷちぷち食感から溢れ出すコクはたまりません。「うに」は1個から取れる量が少ない為、定番商品としてのご提供が困難な商品！そして鮪の王様「本鮪」のたたきは少し粒感を残すことで、本鮪本来の旨みと食感を楽しんでいただけます。ぜひこの機会にお楽しみください。

【黒毛和牛のすき焼き風にぎり】

かっぱ寿司の“肉ネタ寿司”はランドメニューの『牛とろっ！にぎり』『牛カルビにぎり』『牛タン炙り』をはじめとし、過去のフェアでは「神戸牛」のお寿司や「黒毛和牛にぎり」などをご提案し、大変ご好評をいただいております。

今回は『黒毛和牛のすき焼き風にぎり』といままでない斬新な商品が登場です。黒毛和牛の肉質はキメが細かく、ほどよく締まった柔らかい赤身が口の中でとろけるような食感が特徴。脂の旨みと程よく締まった赤身が楽しめるバラの部位を、日本人の大好きな、すき焼き風の甘じょっぱい味付けに。ご提供直前に直火炙りで仕上げることで、肉の持つ旨みを最大限に引き出しています。意外にもシャリの酸味とも相性バッチリの商品です。



かっぱ寿司が自信を持ってお届けする、この機会ではか味わえない期間限定ネタ『豪華ネタのてっぺん盛り合わせ』と『黒毛和牛のすき焼き風にぎり』。もちろんお持ち帰りでご自宅でもお楽しみいただけます。ぜひ両方ともお食べ逃しなく！

【商品詳細】

- 販売開始：4月28日（水）～5月11日（火）※なくなり次第終了
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/fair04>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『豪華ネタのてっぺん盛り合わせ』
三貫 330円（税込）



『黒毛和牛のすき焼き風にぎり』
二貫 330円（税込）



【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
 - 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
 - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
 - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
 - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。