

こんな“とろ”はいかがでしょう？

とろっとうまいが勢揃い「とろネタ祭り」開催！

期間限定：2021年5月12日(水)～5月30日(日) かつば寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ) 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年5月12日(水)～5月30日(日)の期間限定で、かつば寿司全店にて「とろネタ祭り」を実施いたします。



“とろ”と言えば「鮪」のイメージが大きいですが、今回のフェアでは鮪以外のかっぱ寿司らしい、一味違う「うまい！」“とろネタ”を揃えました。

まずはかっぱ寿司の定番の人気のお肉のお寿司『牛とろっにごり』。肉のうまみをしっかり感じられるアンガスビーフを使用しております。さらに表面をさっと炙ることで、脂が溶け肉の持つ甘みが引き立てられる一品です。今回はさらに、一貫あたりの肉量が『牛とろっにごり』の約1.5倍とボリューム感のある『さっぱり牛とろっのおろしポン酢』をご用意。大根おろしとポン酢ジュレのさっぱりとした味付けで牛しゃぶのような味わいが楽しめます。



続いての“とろネタ”は、みんな大好き「サーモン」です。数量限定の『大ぶりトロサーモン』は、通常のトロサーモンの約1.5倍！サーモンの旨みをたっぷりと感じられる贅沢な大きさでご提供します。そして一押し『トロサーモンのいくらせ つつみ盛り』は、有明産の海苔の上に、シャリとトロサーモン、その上にいくらを盛りつけました。ぜひ一口で頬張っていただき、サーモンの甘い脂と口の中で弾けるいくら食感、そして香り高い有明産の海苔の風味をお楽しみください。

また変わり種の“とろネタ”として「とろサバ」をご用意。『西京焼き風とろサバにぎり』は、脂ののった鯖を使用し、西京焼き風ならではの甘みのある味噌が薫る、しっとり、とろとした上品な味わいです。



この時期にしか味わえないこだわりの「とろネタ祭り」を是非お楽しみください。

【「とろネタ祭り」商品詳細】

- 販売開始：2021年5月12日（水）～5月30日（日） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/fair05>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『牛とろっにぎり』二貫 198 円（税込）
『牛とろっにぎりの山わさびのせ』二貫 198 円（税込）
『さっぱり牛とろっのおろしポン酢』二貫 308 円（税込）
『大ぶりトロサーモン』二貫 198 円（税込）
『トロサーモンのいくらのせ つつみ盛り』一貫 110 円（税込）
『ゆず風味のトロサーモン つつみ盛り』一貫 110 円（税込）
『西京焼き風とろサバにぎり』二貫 110 円（税込）

うまい！かっぱ寿司の新定番 老若男女問わず人気！思わず手が伸びる軍艦&中巻ネタ



かっぱ寿司では老若男女問わず、気軽に頼めておいしく楽しめる軍艦&中巻ネタが人気！中でも注目なのが、数量限定の鯖ネタ軍艦シリーズ。『まぐろぶつ軍艦』『とろぶつ軍艦』『まぐろぶつの山かけ軍艦』の三種類をお楽しみください。

また通常の巻物より食べ応えのある中巻を、お手頃価格でご提供します！『まぐろたたきの中巻』や『かっぱ中巻』『なっとうの中巻き』等を110円（税込）でお楽しみください。

初夏限定のあの商品がパワーアップして復活！『爽やかチョコミントのモンブラン』330円(税込)

昨年販売し、大人気となった『爽やかチョコミントのモンブラン』がさらに「ミント感」をアップして復活！ミントブルーとブラックの色合いが鮮やかな、初夏にぴったりのモンブランです。

チョコミントクリームにはカスタードクリームと3種類のチーズ（チェダー、クリーム、マスカルポーネ）にミントを加えたオリジナルクリーム。中のクリームはバニラ香るホイップクリームにチョコスプレーを入れて爽やかな甘みに仕上げました。

「チョコミン党」の方はもちろん、普段チョコミントを召し上がらない方にもぜひお試しください自信作です。



【「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。