

かっぱ寿司「SUPER 創業祭 2021」ついにクライマックス！ ラストを飾るのはみんな大好きネタの“食べ比べ” 2021年8月16日(月)～8月29日(日)の期間、かっぱ寿司全店で販売

コロナ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 田邊公己）は、「SUPER 創業祭 2021」“SUPER どもんなかネタ” 第四弾「どもんなかネタ食べ比べ」商品を2021年8月16日(月)～8月29日(日)の期間限定で販売いたします。



かっぱ寿司は、2021年5月、回転寿司屋から脱却し妥協なく寿司屋の品質を目指すという決意表明「うまい! 品質宣言」をいたしました。回転寿司チェーン店初*の山形県産ブランド米「はえぬき」を単一使用した“本気シャリ”をはじめ、醤油やわさびなど寿司の基礎の見直しを図り、より“うまい!”商品の提供に全力を尽くしております。*自社調べ

そんなかっぱ寿司の“うまい!”商品をお客様に存分にお楽しみいただく、かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」も遂にクライマックス。食べると思わず“うまい!”がこぼれる“SUPER どもんなかネタ”の最後を飾る第四弾には、うまいネタを一皿で“食べ比べ”が楽しめる「どもんなかネタ食べ比べ」3商品が登場! SUPER 創業祭のトリを飾る、かっぱ寿司にとっておきの商品をご用意いたしました!

『てっぺんネタの豪華食べ比べ (いくら・うに・本鮪きざみ)』

数ある寿司ネタの中でも人気が高い高級ネタ 3種を一度に味わうことが出来る豪華な一皿。

かっぱ寿司の人気ネタ第3位の『いくら』は、コクのある少し甘めのタレに漬けた自信の一品。ぶちぶち食感から溢れ出すコクを堪能できます。『うに』は1個から取れる量が少ないため、定番メニューでのご提供が難しい商品ですが、今回の「SUPER 創業祭」の為にチリ産の厳選した『うに』を仕入れ担当者がご用意しました!そして鮪の王様「本鮪」はきざみにすることで本鮪特有のねっとりした食感と旨みを存分にお楽しみいただけます。



『国産 金目鯛食べ比べ（生・炙り）』

身に脂ののった国内産の金目鯛を一日の数量限定でご用意。“うまい！”のために手間を惜しまず、店内で1枚1枚丁寧に切り付けております。そんな金目鯛を贅沢にも「生」と「炙り」の二つの味わいを食べ比べできる一皿です！

「生」はかっぱ寿司オリジナルの出汁醤油&わさびをのせて。「炙り」は塩がふられていますので、その上にレモンをしぼってレモン塩でお召し上がりください。高級魚「金目鯛」の繊細にして脂ののった味わいをぜひこの機会にお楽しみください。



『大とろサーモン食べ比べ（生・炙り）』



かっぱ寿司で人気の『とろサーモン』はサーモンの中でも希少部位の腹部分を使用した、脂のりがよく口どけが自慢のネタです。

そんな人気商品が、なんとお値段そのまま**二貫 110 円（税込）**で**通常の約 1.5 倍サイズ**でお楽しみいただけます！さらにこちらの商品も二つの味わいを一皿で楽しめるという嬉しい商品です。口に頬張るといつも以上にサーモンの旨みを感じることができます。滑らかな舌触り、そして醤油をはじかんばかりの脂のりを心ゆくまでご堪能ください。

かっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」のラストを飾るのにふさわしい第四弾『どまんなかネタ食べ比べ』。ぜひかっぱ寿司の“うまい！”を味わい尽くしてください！

【SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第四弾 商品詳細】

- ・販売期間：2021年8月16日（月）～8月29日（日） ※なくなり次第終了
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/domannaka/>
 - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『てっぺんネタの豪華食べ比べ（いくら・うに・本鮪きざみ）』 三貫 330 円
『国産 金目鯛食べ比べ（生・炙り）』 二貫 330 円 ※一日数量限定
『大とろサーモン食べ比べ（生・炙り）』 二貫 110 円

SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第四弾『どまんなかネタ食べ比べ』 新CM

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=s3jOT6BXI-8>

SUPER 創業祭 2021 “SUPER どまんなかネタ” 第四弾「どまんなかネタ食べ比べ」CMも、これまでに引き続き、「クレヨンしんちゃん」（マサオくん）、「忍たま乱太郎」（福富しんべ衛）等人気アニメの声優を務めている、一龍斎貞友（いちりゅうさいていゆう）さんのワクワクして笑顔になるナレーションです。ぜひチェックしてみてください！



寿司屋品質の“うまい！”を本気で追求！SUPER 創業祭 2021 目玉商品 切り付け・握りを職人の手で施した「本気にぎり」好評販売中！

SUPER 創業祭 2021 では、本気で“うまい！”を追求した商品を多数ご用意しております。中でもすべてに本気でこだわり、寿司屋品質を追求した『本気にぎり 天然本鮪中とろ』はぜひ召し上がっていただきたい逸品です！

「本気にぎり」こだわりポイント

- ① 厳選した本気にぎり専用の“天然本鮪”を使用！
- ② 高級寿司屋の職人から寿司の極意を学ぶ“職人研修”の実施
- ③ 寿司を華やかに！店内仕込み“飾り包丁”
- ④ 実は回転寿司チェーンにはない！？“店内握り”にてご提供
- ⑤ 仕上げにひと塗りするのは選りすぐりの“醤油”



食べられるのもあと少し。ぜひお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

かっぱ寿司のシャリは回転寿司チェーン初！* 単一ブランド米「はえぬき」使用 ネタなしシャリだけ！？の『本気シャリ』実は大好評！！

かっぱ寿司は、2021年5月28日（金）より、回転寿司屋を脱却した寿司屋品質の商品の提供をする、という大きな決意をもって、かっぱ寿司全店にて山形県産ブランド米「はえぬき」をシャリに採用しております。

「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でホロホロとほどける食感など、今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”です。

うまくなったシャリを堪能いただきたく『本気シャリ』三貫 110円（税込）と銘打った、シャリだけの一皿をご用意しております。ネタはなし、醤油も付けず、ひたすらシャリだけを味わうこの一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとしてほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。

※自社調べ



【「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。

 **コロイドグループ**

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：高橋、林、西田、川井田

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp