

かっぱ寿司の本気がつまった「本ずわい蟹」商品が7品！ 生でも茹でてもうまい！売切御免！ かっぱ寿司に冬の味覚“かに”到来!! 2021年11月15日(月)より、かっぱ寿司全店にて

コロナ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)は、2021年11月15日(月)よりかっぱ寿司全店にて「かに祭り」を開催いたします。



かっぱ寿司は“回転寿司屋から脱却した寿司屋品質”を目指し、シャリはブランド米「はえぬき」を単一使用、ネタは仕込み方法を見直し、わさびや醤油もより寿司に合うようリニューアル。日々、さらなる“うまい！”商品を追求しております。

冬本番を前にかっぱ寿司がお届けするのは、冬の味覚の王様と名高い「蟹」です！蟹は近年漁獲量の減少により大変高値となっています。さらに、固体差が大きく同じ種類でも、獲れた地域により味の差があることから、同じ規格のものを沢山ご用意することが難しい商品です。それでもかっぱ寿司は、お客様に“うまい！”をお届けするために、今年も数ある蟹の中でも甘みが強く、蟹の繊細な味を楽しむことができると人気の高い「本ずわい蟹」にこだわり、商品仕入れ担当者が全力を尽くし確保しました！

毎年好評をいただいている「本ずわい蟹」、今年はメニュー数を増やしてなんと7商品ご提供いたします！『生本ずわい蟹』『茹で本ずわい蟹』『本ずわい蟹爪下肉』(※一部店舗限定)『本ずわい蟹と蟹味噌の濃厚な出会い』『本ずわい蟹ほぐし身 ポン酢ジュレのせ』のお寿司から『カボス香る 本ずわい蟹どっさり茶碗蒸し』『本ずわい蟹とえびのフレッシュレタスサラダ』といったサイドメニューまで、本気で“うまい！”にこだわった「本ずわい蟹」商品をお届けいたします。

他にも『かにみそ』軍艦や『蟹のクリームコロッケ こだわり蟹味噌マヨ添え』『蟹もびっくり！かにカマ天』など、かにを堪能できるメニューをご用意！

数量限定、売切御免！なくなり次第終了のかに祭りです！ぜひお早めに、お近くのかっぱ寿司で自慢のかにをご堪能ください。

【「かに祭り」商品詳細】

- 販売開始：2021年11月15日（月）～ ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2021/kani_fair11
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

<寿司>



『生本ずわい蟹』一貫 330 円（税込）※一日数量限定

本ずわい蟹の棒肉を生でご提供するため、本当に新鮮な本ずわい蟹のみを厳選。風味が強い本ずわい蟹を生で食すからこそ味わえる、ねっとり濃厚な味わいを存分にお楽しみください。

『茹で本ずわい蟹』一貫 330 円（税込）※一日数量限定

かには茹でることによって旨みがギュッと凝縮します。今回は本ずわい蟹の棒肉をまるごと茹でたネタを乗せた握りをお届け。茹でならではの、ほろりとして身からじゅわっとにじみ出る蟹の旨みをお楽しみください。



『本ずわい蟹爪下肉』二貫 220 円（税込）※一部店舗限定

かにかの手とも言える爪を支えている爪下は、大きく動かす爪を支えているからこそ、身がぎゅっと詰まっています。足とはまた違ったかきの旨みをお楽しみいただけます。

『本ずわい蟹と蟹味噌の濃厚な出会い』一貫 220 円（税込）

本ずわい蟹のほぐし身と、蟹味噌をふんだんに混ぜ合わせ、いくらをトッピングした贅沢な逸品。有明産の海苔の風味と蟹の旨みが口いっぱいに広がります。カボスを一搾りしてお楽しみください。



『本ずわい蟹ほぐし身 ポン酢ジュレのせ』二貫 165 円（税込）

柔らかな舌触りのほぐし身に、さっぱりとしたポン酢ジュレが相性抜群！本ずわい蟹の旨みたっぷりの一品です。

『かにみそ』二貫 110 円（税込）



『蟹もびっくり！かにカマ天』二貫 110 円（税込）

『蟹もびっくり！かにカマ天マヨ』二貫 110 円（税込）



<サイドメニュー>

『カボス香る 本ずわい蟹とっさり茶碗蒸し』
363 円 (税込)



本ずわい蟹を贅沢に使用した茶碗蒸しは、より蟹の風味を際立たせるために、こだわりの和風餡をとろ〜りと。店内で蒸し上げ、最後にカボスもトッピング。心も体も温まる幸せな一品です。

『本ずわい蟹とえびのフレッシュレタスサラダ』
330 円 (税込)



シャキシャキ野菜のフレッシュなサラダに、本ずわい蟹とえびを豪華にトッピング。「和風玉ねぎ」「粗びきごま」ドレッシングを贅沢にWがけしてご提供します。

『蟹のクリームコロッケ こだわり蟹味噌マヨ添え』330 円 (税込)



鳥取県境港の紅ずわい蟹を使用。隠し味に蟹味噌を入れ、クリーミーかつ濃厚な味わいに。店内仕込みのかっぱ寿司オリジナルの蟹味噌マヨもポイント！『こだわり蟹味噌マヨ』110 円 (税込) は単品でもご注文もできます！

寿司のうまさはシャリで決まる ～かっぱ寿司の本気がここに！～

寿司のうまさはシャリで決まる

山形県産ブランド米「はえぬき」を使用。ひと粒ひと粒がしっかり粒立ち。これぞ、かっぱ寿司の本気シャリ。

山形のブランド米「はえぬき」を採用。

シャリのもととなる米は、日本有数の産地と知られる山形県産のブランド米「はえぬき」のみを使用。ほのか甘みと適度な弾力が特徴的でおいしいと評判です。

「酢の熱打ち」で極上のうまいすし飯に。

炊きたてのアツアツごはんにお酢を打つことで、ほのかなお酢と絶妙の口どけを持つ絶品シャリに。お酢が全体的にまんべんなく行き渡り、香りも広がって、ひと粒ひと粒に美しい光沢が生まれます。

ネタのうまさが際立つシャリを実現。

ひと粒ひと粒のごはんがしっかり粒立つ「はえぬき」は、蒸飯後にじっくり蒸し上げし、ほどよい塩味とふくらみのあるシャリが口の中でほぐれたときに、ネタのうまさを引き出します。

回転寿司チェーン業界では、銘柄や産地、収穫時期が異なる米を混ぜた「ブレンド米」を使用するのが一般的とされております。しかしかっぱ寿司は、2021年5月より山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用へと変更いたしました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、ハリや粒感の強さ、口の中でほどける食感など、今の**かっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”**です。

そのシャリのうまさに対する自信の現れ『**本気シャリ**』と銘打った、**何とシャリだけの一皿**をご用意しております。この衝撃の商品、じつは担当者がコンビニで“塩むすび”を見つけた時に閃いた商品です。シャリの“うまい！”を素直にお客様へ伝えたく本商品の販売に至りました。

ネタはなし、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ほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。



【「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
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※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。