

2021年もお疲れ様でした！
「うまい！ かつぱ寿司」の豪華ネタで1年を華やかに締めくくり
年末年始だよ！ かつぱ寿司 豪華ネタ大集合！
2021年12月27日(月)～2022年1月10日(月・祝)、かつぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかつぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2021年12月27日(月)～2022年1月10日(月・祝)の期間限定で、かつぱ寿司全店にて「あっぱれ！豪華ネタ」フェアを開催いたします。



かつぱ寿司は今年一年「うまい！ かつぱ寿司」をスローガンに掲げ品質のさらなる向上を実施いたしました。

【米】山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用に変更。

【お酢】3種のお酢をオリジナル調合。東日本と西日本、地域の好みに合うようお酢の配合を調整。

【ネタ】より高鮮度で提供できるよう、一部商品のネタの仕込み方法を見直し。

【わさび】本わさびの配合を増やし、より寿司を引き立てる味わいに。

【醤油】東日本と西日本で異なる醤油を導入。さらに「出汁醤油」も仲間入り。

この一年、更なる“うまい！”を追求したかつぱ寿司が感謝の気持ちを含めてお贈りする、今年の締めくくり＆新しい年をお祝いするにふさわしい「あっぱれ！豪華ネタ」フェア。この時期ならではの、ちょっと贅沢なうにや本鮭、黒毛和牛に白えびといった豪華ネタが満載です。

ご家族で過ごすことが増える年末年始の期間、今年のご褒美や新年のお祝いとして、ぜひかつぱ寿司がご用意する“うまい！”豪華ネタを心ゆくまでお楽しみください。

【「あっぱれ！豪華ネタ」フェア商品詳細】

- 販売期間：2021年12月27日（月）～2022年1月10日（月・祝）※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/fair12_goukaneta
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『うに軍艦』二貫 330円（税込）



磯の香りと、濃厚な旨みが口いっぱい炸裂！大人気のうにが、満を持して年末年始フェアにも登場です。

『天然本鮪とろ』一貫 330円（税込）



「鮪の王様」本鮪を、天然にこだわりご用意しました。脂の旨み・赤身のもっちり食感は天然ならではの味わいです！

『黒毛和牛サーロインにぎり』一貫 330円（税込）



過去にも販売し大変好評をいただいている「黒毛和牛」。今回はついにサーロイン部位が登場！店内で1枚1枚丁寧に切り付けてご提供します。黒毛和牛ならではの甘み・旨みをご堪能ください。【数量限定】

『黒毛和牛サーロイン炙りにぎり』一貫 330円（税込）



ご提供直前に炙ることで肉の旨みをより引き立たせます。炙った香ばしさと、溶けた脂の甘さがシャリとも相性抜群です。【数量限定】

『富山湾産 白えび』一貫 330円（税込）



富山湾の「白えび」は淡い桜色の美しい姿から、別名“富山湾の宝石”と呼ばれています。小さな体からは想像できないほどの上品で濃厚な甘みの特徴です。【数量限定】

『国産 金目鯛炙り 塩昆布のせ』一貫 330円（税込）



金目鯛は上品な脂と繊細な味わいが特徴。皮目をサッと炙ることでより脂の甘みを感じられます。隠し味の塩昆布と添えたレモンがより旨みを引き立てます。

『数の子』二貫 165円（税込）



『北海道産 鮮極（せんごく）いくら包み』一貫 220円（税込）



『本鮪とろたたき 有明のり包み』一貫 110円（税込）



かっぱ寿司の“うまい！シャリ”ここに完成

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した。しかしかっぱ寿司は、より“うまい！”寿司のご提供のため2021年5月より山形県産ブランド米「はえぬぎ」の単一使用へと踏み切りました。



さらに12月には、この山形県産ブランド米「はえぬぎ」の粒立ちや米そのものの旨みをより引き出し、数々のネタとも相性のいい「お酢」へとリニューアルを実施しました。

“うまい！”酢には、米酢・五穀酢・醸造酢の3種類をオリジナル調合し深みのある味を実現しました。さらにより深みを出すためこれまでの2倍の米酢(※)を使用し、深みのある味を実現しました。さらに、東日本と西日本の異なる嗜好性を考慮し、それぞれの好みに合うようにお酢の配合を調整しております。東日本は後味すっきりキレのある味、西日本は、昆布だしの旨みと適度な甘味でコクのある味に仕上げました。(※米酢のJAS規格2倍以上原料米を使用した米酢を一部配合)

寿司のうまさ「シャリ」で決まる！ついに完成したかっぱ寿司史上最高の“うまい！”シャリ。ぜひお近くのかっぱ寿司でお確かめください！

【「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。

※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。