

ゴールデンウィークはかっぱ寿司でちょっと贅沢なこの一貫を！ この旨みと甘みは天然ならではの 鮭の女王「みなみ鮭」大とろ登場！ 2022年4月23日(土)～5月8日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年4月23日(土)～5月8日(日)の期間限定で、『天然みなみ鮭大とろ』を販売いたします。



鮭の王様「本鮭」に対し、鮭の女王とも呼ばれる「みなみ鮭」。中でも天然のみなみ鮭は漁獲量が少ないため大変希少価値が高い商品ですが、ゴールデンウィーク中にぜひこの一品をお楽しみいただきたく、かっぱ寿司の鮭を20年以上見続けてきた名バイヤー星野がこれぞ！と厳選した『天然みなみ鮭大とろ』をご用意しました。

天然みなみ鮭は別名インドマグロとも言われているように、南半球の荒々しく冷たい海を回遊しています。冷たい海で育ったその身は、ねっとりとしたきめ細かな身質とクセのない濃厚な味わいが特徴。さらに今回の大とろは、ずっと溶ける脂の甘さが絶品です！一日数量限定、なくなり次第終了となります。



ぜひこのゴールデンウィークにバイヤーイチオシ、一貫330円(税込)というお手頃価格の本商品をお楽しみください。

～かっぱ寿司の鮭の番人・星野秀一～

かっぱ寿司でご提供している鮭は全て、鮭一筋20年以上の名バイヤー星野秀一の厳しい審査をクリアした商品です。通常、鮭は切った尾で身質をチェックしますが、さらに身を切って皮を剥き、しみや打身がないか細部まで確認するのが星野流。必ず自ら足を運び品質をチェックするという、妥協を知らない、鮭のプロフェッショナルです。



【『天然みなみ鮭大とろ』商品詳細】

- ・販売期間：2022年4月23日(土)～5月8日(日) ※一日数量限定 ※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/2022/tennen_minamimaguro_ootoro
- ・商品詳細：『天然みなみ鮭大とろ』一貫330円(税込) ※価格は店内税込価格

※掲載写真はイメージです。