

# 夏休みはかっぱ寿司でぷちぷち弾ける“うまい！”一皿を！ 『いくら包み』が110円(税込)で登場！ 2022年7月20日(水)～8月2日(火)の期間、かっぱ寿司全店にて

コロナ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7月20日(水)～8月2日(火)の期間、店内飲食限定で『いくら包み(一貫)』110円(税込)を販売いたします。



この夏かっぱ寿司では人気の豪華ネタを、期間および店内飲食限定で、お手頃価格の110円(税込)でご提供しております。第1弾2022年7月8日(金)～7月19日(火)の期間は『うに包み』を110円(税込)でご提供し大変ご好評をいただきました。続く第2弾は7月20日(水)から『いくら包み』110円(税込)が登場いたします！

## 【2022年夏 110円(税込)商品 第2弾】ぷちぷち食感とコクのある味わい『いくら包み』

かっぱ寿司で人気の「いくら」は、バイヤーが独自の仕入品質基準を設けており、粒立ちがよく旨みが詰まったぷちぷちの「いくら」を厳選して仕入れております。

そんな「いくら」ですが、親であるマスの漁獲量の変動が激しく、かつ需要増により価格が上昇傾向にあります。そのような状況下ですが、かっぱ寿司では2022年の夏にあわせ仕入れを行い、お気軽に“うまい！”をお楽しみ頂ける110円(税込)という価格にこだわった『いくら包み』を今回ご用意いたしました。

「いくら」本来のぷちぷち感と濃厚な味わいをパリパリ食感の海苔と合わせてぜひ一口でご堪能ください！



この夏は、回転寿司の原点ともいえる110円(税込)にこだわるかっぱ寿司で“うまい！”夏をお楽しみください。

## ～かっぱ寿司史上最高にうまい！本気シャリの理由！～



昨年 5 月、かっぱ寿司は寿司のうまさが決まるシャリを大幅にリニューアルし、そのシャリを“本気シャリ”と銘打ちました。

- ① 銘柄・産地・収穫時期などが異なる米を混ぜた従来の「ブレンド米」から山形県産ブランド米「はえぬき」100%使用へと変更！ひと粒ひと粒がしっかり粒立ち、ほのかな甘みと適度な弾力は、今のかっぱ寿司が考える一番お寿司に合うお米です。
- ② 「はえぬき」の粒立ち・お米の旨みを引き出すお酢を開発！3種類の米酢・五穀酢・醸造酢をオリジナル調合、さらにより深みを出すため2倍の米酢（※）を贅沢に使用し、深みのある味を実現しました。（※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）
- ③ 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みでコクのある味となっております。

### 【「いくら包み（一貫）」商品詳細】

- ・販売期間：2022年7月20日（水）～8月2日（火）
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair07>
- ・商品名：『いくら包み（一貫）』一貫 110円（税込） ※店内飲食限定



※天候・入荷状況・売行き等により、品切れや販売終了となる場合がございます。  
※掲載画像はイメージです。

### 【「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
- 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。