

かっぱ寿司で北海道旅行気分をお楽しみください！ 濃厚な味わい的高级品“北の赤いダイヤモンド” 北海道産のいくらが一貫110円で登場 2022年8月24日(水)～9月19日(月・祝)、かっぱ寿司全店にて

コロナウィ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、2022年8月24日(水)～9月19日(月・祝)の期間「かっぱの北海道祭り」を開催いたします。



 かっぱ寿司 開催期間：2022年8月24日(水)～9月19日(月・祝)

うまいものの宝庫で有名な北海道！今回の「かっぱの北海道祭り」では北海道の海の幸を使ったお寿司をはじめ、かっぱ寿司風にアレンジした北海道の郷土料理からスイーツまで、かっぱ寿司で北海道グルメ旅行気分を味わえる品々をご用意いたしました！

北海道産の「いくら」を一貫110円(税込)で！『北海道産いくら包み』

今回ご提供するいくらには北海道で獲れた秋鮭の筋子のみ限定し使用しています。いくらが高騰する中、約10カ月以上前から計画的に仕入れを行い、ご提供量の調整を重ね今回の110円(税込)での販売が実現いたしました。

別名“北の赤いダイヤモンド”とも呼ばれるその美しいきらめき、ぷちっとした弾力と、あふれる濃厚なコクを是非ご堪能ください。(※店内飲食限定となります。)



『北海道 大漁盛り』はその名の通り、ネタがドドンと大漁盛りされた豪快な一品です！「ねぎとろ」「サーモン」「ほたて」「スルメイカ」「いくら」が盛り付けられた中には「オニオンライス」と「たくあん」のシャキシャキ&コリコリ食感が隠れており、いいアクセントになっています。上からお醤油をかけながらお好きなネタから召し上がっていただくのがおすすめです。

他にも、秋の味覚を先取りできる『北海道産 生さんま』や、シャリを覆うほどの大きさを甘みがたっぷり！の『オホーツク海 シャンボほたて』、北海道名物の「ちゃんちゃん焼き」をイメージした『ちゃんちゃん炙りサーモン』もおすすりめです！



サイドメニューには、北海道の道東地域の郷土料理『北海道産 天然花咲蟹のてっぽう汁』がイチオシです！「てっぽう汁」は蟹を入れた味噌汁のことで、古くから根室地方の漁師料理として食べられておりました。花咲蟹の旨みたっぷりの出汁を最後の一滴までぜひご堪能ください。

そしてめにかかせないデザートには、北海道の冬の大地の風景を思わせる『北海道ふんわり白いケーキパフェ』をご用意しております。ふわふわスポンジのクリームケーキにマスカルポーネや練乳、バニラアイスの甘い味わいと、中に隠れた甘酸っぱいうざべりー果肉のアクセントで幸せ間違いなしのイチオシデザートです！



まだまだ暑さ続く中ですが、お近くのかっぱ寿司で「北海道」の味わいを存分にお楽しみください。

【「かっぱの北海道祭り」商品詳細】

- ・販売期間：2022年8月24日（水）～9月19日（月・祝）
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair08_2
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格
 『北海道産 いくら包み』一貫 110円（税込） ※店内飲食限定
 『北海道 大漁盛り』二貫 330円（税込） ※店内飲食限定
 （いくら・漁師風スルメイカ・大葉・ほたて・サーモン・たくあん・オニオンスライス・ねぎとろ）



『北海道 三味』
三貫 330円（税込）
（ほたて・サーモンいくらのごせ・
北海道産天然スルメイカのたらこのせ）



『北海道産 天然スルメイカの
漁師風包み』
一貫 110円（税込）
※卵黄ソース使用



『ちゃんちゃん炙りサーモン』
二貫 110円（税込）



『北海道産 生さんま』
二貫 220円（税込）



『北海道産 天然ひらめ』
二貫 220円（税込）



『オホーツク海 シャンボほたて』
一貫 330円（税込）



『北海道産 天然白身魚天にぎり』
一貫 110 円 (税込)
※「チカ」を使用



『牛カルピの
北海道産クアトロチーズ炙り』
二貫 165 円 (税込)



『蟹クリームコロッケ
〜こだわり蟹味噌マヨ添え〜』
385 円 (税込)

『北海道産 天然花咲蟹のてっぼう汁』 330 円 (税込) ※地域により「赤だし」でのご提供となります。
『北海道ふんわり白いケーキパフェ』 396 円 (税込)

※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。

※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。

※加工・調理には細心の注意を払っていますが、まれに骨などが残る場合がございます。

※掲載写真はイメージです。

【「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。