

食欲の秋到来！ かつば寿司なら贅沢ネタもお手頃価格！ 「大とろ」「のどぐろ」など厳選の5品が 一皿 100円(税込110円)で登場！

2022年9月21日(水)～10月10日(月・祝)、かつば寿司全店にて

コロワイドグループのかつば寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年9月21日(水)～10月10日(月・祝)の期間「かつばの厳選100円(税込110円)祭り」を開催いたします。



かつば寿司は43年前の1979年、長野県に1号店をオープンしました。現在に至るまで、うまいお寿司をお手頃価格でお腹いっぱい楽しんでいただきたいという想いで、一皿100円(税込110円)という価格にこだわり商品の提供を続けてまいりました。

また、品質の向上にも妥協なく取り組んでおり、山形県産ブランド米「はえぬき」の単一使用への変更が始まり、「はえぬき」に合うお酢も開発、さらに寿司に欠かせない醤油やわさびもリニューアルし、かつば寿司の寿司全体の完成度を高めてまいりました。

かつば寿司が“うまい！”と自信をもってお届けするこだわりの商品を、より多くのお客様にお楽しみ頂きたく一皿100円(税込110円)というかつば寿司ならではのお手頃価格で「かつばの厳選100円(税込110円)祭り」を開催いたします。

今回のフェアでは高級魚みなみ鮪の『大とろ』を100円(税込110円)でお届けいたします！ねっとりとしたきめ細かな身質と濃厚な味わい、そしてすっと溶ける脂の甘さが絶品です。お手頃価格でも、旨みを逃さない低温塩水凍と1枚1枚丁寧に店舗で切り付けるひと手間で“うまい！”の為に妥協はしないこの一品。

この機会にぜひご堪能ください！(※店内飲食限定)





「のどぐろ」は別名「白身のトロ」ともよばれる程、脂のりが抜群で高級魚として有名です。『天然のどぐろ塩炙り』では身はもちろん、皮にも旨みがつまった「のどぐろ」をご注文いただいてから直火で両面を炙ってご提供いたします。皮目を炙った“パリッパリッ”の食感と、「のどぐろ」特有の甘さと旨みのある脂のハーモニーを存分にお楽しみください！

塩を軽く振っておりますので、そのままお召し上がりいただくのがおすすめです。

その他にも、天然の本鮪を贅沢に使用した『天然本鮪 ねぎとろ包み』（※店内飲食限定）をはじめ、『活〆 大ぶりえび』や『とろサーモン いくらのだ』など、5種の豪華ネタを100円（税込110円）でご用意しております。

食欲の秋到来のこの季節に、フェア5商品全て召し上がっても500円（税込550円）というお手頃価格で豪華ネタを満喫頂けるフェアとなっております。ぜひこの機会に、お近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

【「かっぱの厳選 100円（税込110円）祭り」商品詳細】

- 販売期間：2022年9月21日（水）～10月10日（月・祝）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair09>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『大とろ』一貫110円（税込） ※店内飲食限定

『天然 のどぐろ塩炙り』一貫110円（税込）



『天然本鮪 ねぎとろ包み』

一貫110円（税込）

※店内飲食限定



『活〆 大ぶりえび』

一貫110円（税込）



『とろサーモン いくらのだ』

一貫110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はらっていますが、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。