

# 鮪の王様「本鮪」の中落ちが 100 円(税込 110 円)で楽しめる！ かっぱ寿司「かっぱの超まぐろ祭り」開催 2022年11月2日(水)～11月20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(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2022年11月2日(水)～11月20日(日)の期間「かっぱの超まぐろ祭り」&「牡蠣&貝ネタ祭り」を開催いたします。



この秋、かっぱ寿司がお届けする「かっぱの超まぐろ祭り」では、人気の「まぐろ」本来の味わいを存分にお楽しみいただける商品をお手頃価格でご用意しました！



## 『希少部位の本鮪中落ち包み』 1貫110円(税込)

鮪の王様と言われる「本鮪」。そんな鮪の中骨周りから少量しか取れない中落ちは「究極の赤身」とも呼ばれており、上質な赤身の旨みを堪能いただける部位です。その希少な商品を110円(税込)でご用意しました！この機会にぜひ濃厚な味わいをお楽しみください。

## 『大とろ』 1貫165円(税込) ※店内飲食限定

かっぱ寿司では鮪の鮮度を保つ為、マイナス50℃以下で保管できる超冷凍庫が全店舗に設置されています。赤身や中とろなど部位によって解凍方法を変える事で旨みを逃すことなく解凍された鮪は、1枚1枚丁寧に店舗で切り付けてご提供しております。そんなかっぱ寿司自慢の鮪の『大とろ』、凝縮された脂の旨みをぜひ味わってください！



## 『みなみ鮪中とろと本鮪中落ちのつけ盛り包み』 一貫330円(税込) ※店内飲食限定

濃厚な旨みと甘みのある脂が特徴の「みなみ鮪」の中とろに、「本鮪」の中落ちを盛りつけた、鮪好きにはたまらない贅沢な一品です。海苔の風味も相性抜群です！

他にも、定番メニューの人気商品『まぐろ』『びん長まぐろ』や、9月から定番メニューに仲間入りした『ねぎとろザク旨ラー油包み』『ねぎとろねぎ塩ペッパー包み』など、まぐろ商品を豊富にご用意してお待ちしております！

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当: 高橋、林、西田、川井田

Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: [kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 【「かっぱの超まぐろ祭り」商品詳細】

- 販売期間：2022年11月2日（水）～11月20日（日）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair11>
- 商品詳細：  
『希少部位の本鮪中落ち包み』 一貫110円（税込）  
『大とろ』 一貫165円（税込）※店内飲食限定  
『みなみ鮪中とろと本鮪中落ちのつけ盛り包み』 一貫330円（税込）※店内飲食限定

## 毎年大人気の瀬戸内海産の牡蠣が今年も登場です！ 「牡蠣&貝ネタ祭り」開催

人気の瀬戸内海産の牡蠣をはじめ、ホタテやつぶ貝など人気の貝ネタをお届けいたします。お寿司はもちろん、寒くなってきたこの時期にうれしいあったかサイドメニューもおすすめです！

## 【「牡蠣&貝ネタ祭り」商品詳細】

- 販売期間：2022年11月2日（水）～11月20日（日）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair11>
- 商品詳細：

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣』 1貫110円（税込）

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣焦がし醤油炙り』 1貫110円（税込）

豊かな瀬戸内海で育まれた牡蠣は、蒸し上げてふっくらジューシー！濃縮されたミルクィーな味わいがたまりません。今回は、素材そのままの味わいを楽しめる「蒸し牡蠣」とひと手間かけた「焦がし醤油炙り」の2種類をご用意。それぞれ一貫100円（税込110円）でお楽しみいただけます！



『貝づくし逸品皿』 5貫550円（税込）※店内飲食限定

- 瀬戸内海産 蒸し牡蠣
- 瀬戸内海産 蒸し牡蠣ポン酢ジュレ
- 北海道産ほたていくら
- 青森県産蒸しホタテ江戸前風
- つぶ貝さざみ韓国風天かす包み



『磯香る牡蠣うどん』 495円（税込）

『瀬戸内海産 牡蠣の茶碗蒸し』 330円（税込）



※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。  
※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。



＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：高橋、林、西田、川井田

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)