

2023年2月22日

感謝や祝福、歓迎の食事に季節を愛でるかっぱ寿司のお持ち帰り商品 『春の華やかセット』期間限定販売

2023年3月2日(木)～4月24日(月)の期間、かっぱ寿司全店にて

コロワ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、2023年3月2日(木)～4月24日(月)の期間、お持ち帰り商品『春の華やかセット』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、季節の祭りや祝い事などのハレの日から弔事をはじめ、手土産や差し入れ、普段の食卓など、さまざまなシーンでご利用いただけるお持ち帰り商品を販売しております。今回は、感謝や祝福、激励、歓迎などの気持ちを届け、季節を愛でる食事にぴったりな『春の華やかセット』を期間限定でご用意しました。

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【お持ち帰り商品『春の華やかセット』販売概要と商品詳細】

※掲載写真はイメージです

- 販売時期：2023年3月2日(木)～4月24日(月)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/takeout03>
- 中とろ・まぐろ・とろサーモン・活〆真鯛・えび・えんがわ・天然さより・焼きサーモン・真いかたらこのせ・玉子・特盛いくら・特盛ねぎとろ

※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。

※一部店舗で価格が異なります。

かっぱ寿司が、この春に推すネタ12種が楽しめる『春の華やかセット』。季節を感じる活〆真鯛や天然さよりなど、春のうまい! ネタをふんだんに盛り込んだお持ち帰りセットです。



1人前(12貫)
1,180円(税込)



2人前(24貫)
2,360円(税込)



3人前(36貫)
3,540円(税込)



4人前(48貫)
4,720円(税込)



5人前(60貫)
5,900円(税込)

【本日（2/22）より販売開始！すし崑崙（きむら）監修「名店レシピ」】

かっぱ寿司では 2021 年 7 月より、日本各地の名店とされる鮭職人に監修いただいた、かっぱ寿司専用のレシピ、その名も「名店レシピ」を展開しております。

今回は、東京・二子玉川の名店「すし崑崙」の大将 木村康司氏に監修いただきました。“熟成鮭”というジャンルを新たに確立した大将ならではの「技」「こだわり」「工夫」が溢れるかっぱ寿司オリジナルの 4 商品をご提供いたします。

・ URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2023/meiten-recipe>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、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。

※一部店舗で価格が異なります。

※「名店レシピ」4 商品は熟成鮭ではございません。

※掲載写真はイメージです。



『三陸産とろいわし
ねぎ塩ごま油仕立て』
二貫 187 円（税込）

※店内飲食限定



『漬けまぐろ
特製アボカドチーズ和え』
二貫 242 円（税込）

※店内飲食限定
※チーズフード使用



『漬けサーモン
特製アボカドチーズ和え』
二貫 242 円（税込）

※店内飲食限定
※チーズフード使用



『挽きたて山椒
特製上煮穴子の押し寿司』
二貫 363 円（税込）

【本日（2/22）より販売開始！春を彩る 2 種類の「ひなちらし」登場】

かっぱ寿司では、さまざまシーンで桃の節句をお楽しみいただける「ひなちらし」を本日より販売開始いたします。

2023 年は、ご家族やご友人、大切な方たちと過ごすひな祭りの食卓にぴったりの『華ひなちらし』と、今回の「名店レシピ」の監修をいただいた「すし崑崙」の大将 木村康司氏による、節目を感じる行事に 1 名様からでも楽しんでいただける『豪華海鮮ちらし』の 2 種類をご用意いたしました。

・ URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2023/hinachirashi>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、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。

※『豪華海鮮ちらし』は熟成鮭ではございません。

※掲載写真はイメージです。



『華ひなちらし』
2~3 人前 1,980 円（税込）

具材：いくら・まぐろ・サーモン・真いか・えび・とろめさば・
煮穴子・玉子・えびおぼろ・きゅうり・海苔・いり胡麻



「名店レシピ」すし崑崙監修『豪華海鮮ちらし』
1 人前 1,480 円（税込）

具材：まぐろ・だし醤油炙り真いか・いくら・蟹ほぐし身・サーモン

リリース内画像素材 : <https://vectoringroup.box.com/s/yffrnXOpd8iobeqW28j8a5lNgzr514g4>

【「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。