

春の訪れを感じ、季節の移ろいを楽しむ豪華ダブルフェア 『かっぱのシーズン最後のかに祭り』&『かっぱの春ネタ祭り』開催 2023年3月8日(水)～3月28日(火)、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・クリエイト株) 本社:神奈川県横浜市)は、2023年3月8日(水)～3月28日(火)の期間、『かっぱのシーズン最後のかに祭り』&『かっぱの春ネタ祭り』を開催いたします。



今回、かっぱ寿司では2つのフェアを同時開催いたします。『かっぱのシーズン最後のかに祭り』では、ずわい蟹1匹から2つしか取れない蟹爪を使った「蟹にぎり(大葉)」、頬張ると口いっぱい蟹の旨み広がる「蟹みそ和え包み」をそれぞれ一貫110円(税込)のお値打ち価格でご提供します。合わせて寿司4品、サイドメニュー2品と蟹シーズンを締めくくるに相応しいラインナップをご用意しました。

『かっぱの春ネタ祭り』では、多彩な春の旬ネタを存分にお楽しみいただけます。なかでも、一皿三貫187円(税込)でお召し上がりいただける「春の華やか三味」「春の旨ネタ三味」「サーモン三味」は本フェアのイチオシ商品です。春の訪れを感じられる、春ネタをぜひこの機会にお楽しみください。

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、皆さまに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。

【『かっぱのシーズン最後のかに祭り』概要と一部商品詳細】

- ・販売期間: 2023年3月8日(水)～3月28日(火) 予定
- ・販売店舗: かっぱ寿司全店 ※道頓堀戎橋店は3月2日(木)より先行販売
- ・URL: <https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair03>

※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。
※横浜西口エキニヤ店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。



「蟹にぎり(大葉)」
一貫110円

身がぎっしり詰まっ
て、蟹の旨みをし
っかりお楽しみ
いただけます。
※店内飲食限定



「蟹みそ和え包み」
一貫110円(税込)

粗めにほぐした
蟹の身を、厳選
したか蟹みそ
と和えた一品
です。
※持ち帰りは軍艦
での提供



「蟹ほぐし身と
蟹みそ合盛り軍艦」
二貫187円(税込)

ずわい蟹のほぐ
し身と濃厚な
紅ずわい蟹の
かにみそを合
盛りの軍艦に
仕立てました。



「茹で本ずわい蟹」
一貫363円(税込)

ボイルすることで
より凝縮した旨
みと甘み、そ
して深みのある
味わいが楽し
めます。

【『かっぱの春ネタ祭り』概要と一部商品詳細】

- ・販売期間：2023年3月8日（水）～3月28日（火）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店 ※道頓堀戎橋店は3月2日（木）より先行販売
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/fair03>

※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。

※横浜西口エキニヤ店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。

※「包み」商品は、持ち帰りは軍艦での提供

春を感じる柚子塩活け真鯛・サーモン・天然さよりが一皿にのった「春の華やか三昧」、春の旬食材である釜揚げ桜えび・釜揚げしらす・釜揚げほたるいかを軍艦で味わう「春の旨ネタ三昧」、3種類のサーモン寿司を一度に楽しめるサーモン好きにはたまらない「サーモン三昧」をお値打ち価格、各一皿三貫187円（税込）をご用意しました。



「春の華やか三昧」

柚子塩活け真鯛・サーモン・天然さより



「春の旨ネタ三昧」

釜揚げ桜えび・釜揚げしらす
・釜揚げほたるいか



「サーモン三昧」

とろサーモン塩レモン・
サーモン&とろサーモンはらす・サーモン

かっぱ寿司ならではの110円（税込）にこだわりをご用意した5種類の「包み」商品。人気ネタや季節を感じるネタを価格にもこだわり、多くのお客さまに喜んでいただきたいという思いから各一貫110円（税込）をご用意しました。



「希少部位の本鮪中落ち包み」

上質な赤身の旨みと濃厚な味わいをお楽しみください。



「釜揚げ桜えび包み」

桜えびの程よい塩味と甘み、食感を丸ごと堪能できます。



「釜揚げ桜えびマヨ包み」

マヨネーズのまろやかな味と桜えびの風味が楽しめます。



「柚子塩とろサーモンはらす包み」

脂ののったとろサーモンはらすと柚子の香りが食欲をそそります。



「オニオンとろサーモンはらす包み」

とろサーモンはらすの脂の旨みとオニオンの爽やかな風味が相性の良い一品。

【「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。