

2024年10月7日

今年もかっぱ寿司で新物「うに」を解禁！一貫110円よりご提供 『かっぱの新物うに&かに祭り』開催 2024年10月10日(木)より、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、代表取締役社長：山角豪）は、2024年10月10日（木）～10月23日（水）の期間、『かっぱの新物うに&かに祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



今回の『かっぱの新物うに&かに祭り』では、今年獲れた“新物”の「うに」をかっぱ寿司ならではの価格にこだわり一貫100円（税込110円）でご用意いたしました。また、豪華ネタである「ずわい蟹」は茹でることで凝縮された旨みと甘みを存分にお楽しみいただけます。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい！」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。

【『かっぱの新物うに&かに祭り』概要と一部商品詳細】

- ・開催期間：2024年10月10日（木）～10月23日（水）予定
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair1010>

※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の場合がございます。

※店舗により価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。



新物うに包み
一貫110円（税込）
新物のうにを使用し、海苔で包んで召し上がっていただけます。
※店内飲食限定



新物うに大葉包み
一貫110円（税込）
大葉の爽やかな香りが新物うにの旨みを引き立てます。
※店内飲食限定



茹ですわい蟹
一貫198円（税込）
身はやわらかく甘みがあり、ずわい蟹の旨みをしっかりと感じられる一品です。



茹ですわい蟹 柚子いくらのせ
一貫242円（税込）
人気定番ネタである鱒いくらのせ、刻み柚子をトッピングした風味豊かな一品です。
※掲載写真はイメージです。



今だけ
うに30%
増量



店内
仕込

蟹の贅沢 重ね盛り 二貫 429 円 (税込)

大葉にねぎとろ、オニオンライス、たくあんを重ね、ずわい蟹の爪下肉とかにみそをのせた贅沢な一品です。
※店内飲食限定

贅沢新物うに三味 三貫 649 円 (税込)

新物うにを贅沢に使用した3貫です。大葉がうにの旨みを引き立てます。
※店内飲食限定

贅沢かにとろ三味
(茹ですわい蟹 かにみそのせ・
みなみ鯖中とろ・希少部位 蟹爪下
&とろぶつ大葉包み)
三貫 693 円 (税込)
※店内飲食限定

新物うに茶碗蒸し
一皿 429 円 (税込)
滑らかな舌触りと出汁が効いた味わいの茶碗蒸しに、新物うにをトッピングしました。
※具材に【えび】を使用しています。

【『秋のおすすめ商品』】

・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗を除く）

※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の場合がございます。

※店舗により価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。



店内
切付

みなみ鯖大とろ
一貫 374 円 (税込)



店内
切付
直火
炙り

みなみ鯖大とろ塩炙り
一貫 374 円 (税込)



×にしん
二貫 110 円 (税込)



直火
炙り

×にしん塩炙り
二貫 143 円 (税込)



赤えび
一貫 110 円 (税込)
※店内飲食限定



赤えび天ちらし仕立て
一貫 143 円 (税込)
※店内飲食限定



3種のえび食べ比べ
(生えび・赤えび・甘えび とびこのせ)
三貫 308 円 (税込)



直火
炙り

3種の直火炙り食べ比べ
三貫 275 円 (税込)



店内
揚げ

広島県産牡蠣フライ盛り〜ソース付き〜
一皿 429 円 (税込)

公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中! X では、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

・かっぱ寿司 公式 X アカウント：https://twitter.com/kappasushi_jp

・かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：<https://x.gd/esaRB>

コロナドグループ

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10 時～18 時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>