

今期初入荷のものから厳選した「焼津港水揚げ かつお」が登場！

## 『かっぱの秋鮪』フェア開催 ～秋の味覚が目白押し！全14品が登場～ 2017年10月5日(木)開始、なくなり次第終了

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 大野健一)は、10月5日(木)より、今期初入荷の「焼津産水揚げ かつお」を目玉とした、『かっぱの秋鮪』フェアを開催いたします。

今回のフェアでは「焼津港水揚げ かつお」を目玉メニューとして提供いたします。鰹の水揚げ量全国1位を誇る焼津港で揚がった鰹の中から、より身質の良いものだけを厳選して仕入れました。美しい真っ赤な身と深い味わい、もっちりとした食感が特徴の本素材は、シンプルにしょうがとネギで召し上がって頂くものと、サクサクとした食感の食べる醤油をトッピングした創作メニューの2種のバリエーションでお届けいたします。

そのほか、瀬戸内海産の蒸し牡蠣や、北海道産のさんま、かにと松茸の茶碗蒸しなど、秋の味覚をふんだんに取り入れた全14品のメニューをご用意いたしました。

### 【かっぱの秋鮪フェア 概要】

- ・フェア名：『かっぱの秋鮪』
- ・対象日：2017年10月5日(木)～  
※各商品なくなり次第終了
- ・実施店舗：全国のかっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season7>

- 「焼津港水揚げ かつお」二貫 100円(＋税)  
かつお水揚げ量全国1位を誇る焼津港から、身質の良いものだけを厳選仕入れ。  
深い味わいともっちりとした食感が特徴です。
- 「焼津港水揚げ 創作かつお」二貫 100円(＋税)  
素材の味を活かしながら、サクサク食感の香ばしい食べる醤油をトッピングしました。
- 「瀬戸内海産 蒸し牡蠣ジュレボン酢」二貫 180円(＋税)
- 「瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリバタ炙り」二貫 180円(＋税)  
クリーミーな蒸し牡蠣を、それぞれ、さっぱりとしたジュレボン酢と、ガーリックバター味に仕上げました。
- 「秋味の炙りトリオ」三貫 280円(＋税)  
山口県産のどぐろ・赤えび・瀬戸内海産蒸し牡蠣をそれぞれ香ばしく炙り、三貫セットにしました。
- 「豪華かにと松茸茶碗蒸し」280円(＋税)  
秋の風物詩の松茸とたっぷりのカニの身をトッピング。  
蓋を開けた瞬間に松茸の香りがふわりと広がります。
- 「季節のかぼちゃプリン」200円(＋税)



<その他メニュー>

- 「北海道産 生さんま」二貫 100 円 (+税)
- 「北海道産 さんま直火炙り」二貫 100 円 (+税)
- 「ふっくら焼き鯖」二貫 100 円 (+税)
- 「海鮮ユッケ包み」一貫 100 円 (+税)
- 「牛すき焼き風包み」一貫 100 円 (+税)
- 「卵黄納豆」二貫 100 円 (+税)
- 「とろっと! 牛すじ旨辛煮」300 円 (+税)

【かっぱ寿司 10 月新 CM~焼津のかつお篇~】概要  
かっぱ寿司で提供する「焼津港水揚げ かつお」の美味しさをお伝えする新 CM です。  
本 CM は 10 月 5 日(木)より各地域でオンエアするほか、WEB でも公開しております。  
URL: <https://www.youtube.com/watch?v=whQ6gE5iCS0>

