

『天然 生車海老』など高級ネタから天然モノまで、選りすぐりの海老が勢ぞろい かつば寿司「ぷりっぷりっ 海老大集合！」フェア開始 ～旨味たっぷりのバラエティ豊かな海老メニューが全 10 品登場～ 2019年2月4日(月)～2月26日(火)かつば寿司全店で開催

コロワイドグループのかつば寿司(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 小澤俊治)は、2019年2月4日(月)から2月26日(火)まで、天然の生車海老や生ほたん海老を中心とした「ぷりっぷりっ 海老大集合！」フェアを開催いたします。



本フェアでは、新鮮で旨味たっぷりの海老を贅沢に使用した、総勢 10 種のメニューが登場いたします。2月4日(月)から14日(木)まではイチ押しネタとして、高級素材の『天然 生車海老』を一貫 100 円(＋税)でご提供いたします。天然素材ならではのハリのある身と、お口いっぱい広がる濃厚な海老の風味をお楽しみ下さい。

さらに、2月15日(金)から26日(火)までご提供する『兵庫県産 甘海老 3 尾のせ』は、ねっとりとした食感と濃厚な旨みが特徴。甘海老の美味しさを存分に楽しんでいただくため、贅沢に 3 尾盛り付け、お値段もイチ押し価格の一貫 100 円(＋税)といたしました。

そのほか、最も脂がのった今の時期が食べごろの『霜降り寒ぶり』や、予想以上の売れ行きにより一次販売休止となった『肉味噌辛辣ラーメン～赤葱醬使用特製スープ～』など、個性豊かなメニューを取り揃えます。

多彩な海老ネタから定番のお寿司まで、かつば寿司自慢のメニューをこの機会にぜひお召し上がり下さい。

【ぷりっぷりっ 海老大集合！メニュー詳細】

- ・販売店舗：かつば寿司全店
- ・販売期間：2019年2月4日(月)～2月26日(火)
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/2019/ebifair.html>
- ・商品詳細

<2月4日(月)～2月14日(木)販売>

●『天然 生車海老』一貫 100 円(＋税)


高級素材の車海老をお値打ち価格でご提供。強い海老の風味とハリのある身の食感をお楽しみ下さい。



<2月15日(金)~2月26日(火) 販売>

●『兵庫県産 甘海老3尾のせ』一貫100円(十税) 

ねっとりとした食感と濃厚な旨みの特徴の甘海老を、贅沢な3尾のせでご用意いたしました。

●『天然 生ぼたん海老』一貫100円(十税) 

ぷりっぷりのぼたん海老が期間限定お値打ち価格で登場。甘みと旨みのほどよいバランスが堪能できます。

●『店内殻剥き 天然車海老』一貫180円(十税)

大きな身をより新鮮な状態でお楽しみいただくため、店内で丁寧に殻剥きを行っています。

●『冬のうまネタ三昧』三貫280円(十税)

本ずわい蟹・ほたていくららせ・北海道産ぼたん海老を三貫セットにした、贅沢なメニューです。



<期間中レギュラー販売商品>

- 『生海老三貫盛り~世界の天然海老集合~』三貫280円(十税)
- 『海老味噌のつけ軍艦~オマールえび味噌使用~』二貫100円(十税)
- 『活め大ぶりえび』一貫100円(十税)
- 『えびチーズマヨ直火炙り』二貫100円(十税)
- 『アボカドえび』二貫100円(十税)
- 『霜降り寒ぶり』二貫100円(十税)
- 『とろける寒ぶりはらみ』一貫100円(十税)
- 『ホワイトソースのローストビーフ寿司』二貫180円(十税)
- 『ホワイトソースのえび寿司』二貫100円(十税)
- 『霜降り酢めにしん』二貫100円(十税)
- 『海のフォアグラあんこう肝』二貫100円(十税)
- 『四元豚 十勝豚丼風』二貫100円(十税)
- 『サクッとサーモンナゲット寿司』二貫100円(十税)
- 『本ずわい蟹たっぷりあんかけ茶碗蒸し』280円(十税)

【本格ラーメンシリーズ第四弾 京都中華「一之船入」魏シェフ監修】

- 『肉味噌辛辣ラーメン~^{しんら}赤葱^{あかねぎしん}醬使用特製スープ~』390円(十税)

【リッチスイーツシリーズ第二弾 「パティスリーデリーモ」江口シェフショコラティエ監修】

- 『デリーモ ピュアノワールのガトーショコラ』300円(十税)

