

かっぱ寿司自慢の肉ネタ×オリジナルチーズソースが相性抜群 とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 新登場！

2020年12月2日(水)よりかっぱ寿司全店で販売開始

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 小澤俊治)は、2020年12月2日(水)より『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 牛カルビ』『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 タッカルビ』を販売いたします。



ますます盛り上がりを見せているチーズブームの真っ只中、かっぱ寿司は寒くなるこれからの季節にぴったりのチーズ商品を発売いたします。

「とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司」は、かっぱ寿司の肉ネタにあわせて、チェダーチーズ、ゴーダチーズ、モッツアレラチーズの3種類のチーズをオリジナルブレンドしたチーズソースを使用しています。

『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 牛カルビ』は、かっぱ寿司の人気商品『牛カルビにぎり』にとろ〜りチーズソースを。提供の直前に炙った香ばしい香りがさらに食欲をそそります。

また、ピリッとした味わいが特徴の『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 タッカルビ』は、甘辛さが後を引く濃い味わいのタッカルビ(鶏カルビ)と、まろやかなチーズソースが相性抜群の一品です。

これからの寒い季節にぴったりの「とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司」を、かっぱ寿司でお楽しみください。

【「とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司」詳細】

- ・期間：2020年12月2日(水)～2021年1月11日(月・祝)
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・商品詳細：
『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 牛カルビ』
二貫 200円(+税)
『とろ〜りトリプルチーズ炙り寿司 タッカルビ』
二貫 200円(+税)

