

“うまい！かっぱ寿司”で初夏を迎えましょう！ 日本のうまい！が味わえる 「初夏の国産と天然 旨いネタめぐり」開催

2021年6月2日(水)～7月4日(日)、かっぱ寿司全店にて

コロナウィン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 田邊公己)は、2021年6月2日(水)～7月4日(日)の期間限定で、かっぱ寿司全店にて「初夏の国産と天然 旨いネタめぐり」フェアを開催いたします。



本当に「うまい寿司」を徹底的に追求する為、お寿司の美味しさが決まる「シャリ」を回轉寿司チェーンでは初めてとなる、ブランド米「はえぬき」を単一使用し、全面リニューアルいたしました。今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”を使用した、初夏のフェア商品をご紹介します。

『国産 天然みなみ鮪上赤身』※



イチオシは『国産 天然みなみ鮪上赤身』！国産×天然の「みなみ鮪」の上質な赤身部分を使用しており、見た目にも鮮やかな赤色は鮮度の証。天然ならではの鮪の旨みと深みのある味わいが特徴の一品です。数量限定・売り切れ次第終了商品のため、お早めにお召上がりください！(※数量限定のため、品切れの際は「みなみ鮪赤身」のご提供となります)

『青森県産 蒸しホタテさっぱり玉ねぎポン酢』

地形や自然豊かな環境に恵まれたホタテは春から初夏が旬の季節。蒸すことで旨みと甘みがギュッと凝縮されました。貝柱の旨み・甘み、ひもの食感も楽しむことができ、噛めば噛むほど美味しい一品です。さっぱりしたポン酢とシャキシャキの玉ねぎの相性が抜群の商品となっております。



『天然 特大ぼたん海老』



新鮮プリプリな特大のぼたん海老は、店内で一尾一尾、手作業で頭を外して、殻をむいてご提供いたします。さらに頭は、提供前に炙る一手間を加える事で、海老の香ばしい風味をよりお楽しみいただけます。殻と足を持って割っていただき、中のみそまでぜひご堪能ください！

『鹿児島県産 活メカンパチ』

引き締まった身質と上品な脂のりが大人気なカンパチは、日本一のカンパチ生産量を誇るといわれる鹿児島県産。漁獲されてから一度も冷凍されずに



店舗まで運ばれ、店内で1枚1枚丁寧に切り付け。鮮度にこだわって提供いたします。初夏にふさわしい透明感とコリコリした食感が美味しいカンパチは、大葉とともに召し上がりください。

他にも、日本各地の国産ネタ・天然ネタを一堂に集めた「初夏の国産と天然旨いネタめぐり」を、ぜひこの機会にお楽しみください。

【「初夏の国産と天然 旨いネタめぐり」商品詳細】

- ・販売期間：2021年6月2日（水）～7月4日（日） ※なくなり次第終了となります。
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/fair06>
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格
『国産 天然みなみ鮪上赤身』二貫 308 円
『夏の国産うまい盛り（国産 天然みなみ鮪上赤身・国産 活メカンパチ・国産 活メ真鯛の塩レモン）』三貫 308 円
『天然 特大ぼたん海老』一貫 330 円
『鹿児島県産 活メカンパチ』二貫 198 円
『鹿児島県産 活メカンパチ塩炙り』二貫 198 円
『鹿児島県産 たかえびのとびこのせつつみ』一貫 198 円
『青森県産 蒸しホタテさっぱり玉ねぎボン酢』二貫 198 円
『青森県産 蒸しホタテまろやか醤油バター炙り』二貫 198 円
『北海道 八雲ユーラップ生ハム』二貫 220 円※道南産原料を使用して、青森の工場で製造しております。
『北海道 八雲ユーラップ生ハム夏のレモンソース』二貫 220 円※道南産原料を使用して、青森の工場で製造しております。
『静岡県産 釜揚げしらす』二貫 110 円
『静岡県産 釜揚げしらすのアヒージョ仕立て』二貫 110 円
『国産 活メ真鯛』二貫 198 円
『国産 あじ』二貫 110 円

【「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
 - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※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。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。