

うまくなったかっぱ寿司の覚悟を見てください！ 生の国産本鮪がほぼ原価！？ 沢山食べられると本当に赤字です 衝撃の国産生本鮪 一貫 110円(税込)！

2021年10月1日(金)～10月3日(日)の3日間、かっぱ寿司全店にて

コロナ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)は、2021年10月1日(金)～10月3日(日)3日間限定で国産生本鮪を衝撃価格の一貫110円(税込)でご提供いたします。



今週も来てください! かっぱ寿司へ。
10月1,2,3日限り!
腹の中から、うまい!と思ってもらいたい。
本当においしくなったと言えらるこそ、
もっとたくさんの人に食べて欲しい。
だから、先週の寿司全皿半額に続き、
今週も赤字覚悟で無茶をします。
国産生本鮪 一貫110円(税込)。
驚くべきは、価格より、そのうまさです。
当日は、赤身、中トロ、大トロを
お選びいただけませんが、
申し訳ございません。
ですが、必ず納得いただける本気の一品です。
本気の鮪。ぜひ、食べに来てください。
今のかっぱ寿司がよくわかります。

一度も凍らせない生の本鮪
「国産生本鮪」
「ほぼ原価!!」
「売却御免」
「一度も凍らせない生の本鮪」
「赤身も 中トロも 大トロも」
「一貫110円(税込)」
「うちは6貫でも660円(税込)」

かっぱ寿司
うまい!
かっぱ寿司

●詳細・お問い合わせはこちら
<https://www.kappasushi.jp>

かっぱ寿司が“回転寿司屋から脱却した寿司屋品質”を掲げ約4か月が経ちました。「うまい寿司とは？」という原点に立ち返り、シャリはブランド米「はえぬぎ」を単一使用、ネタはより“うまい!”を追求し仕込み方法を見直しました。さらに、わさびや醤油もより寿司にあうようリニューアルし「今のかっぱ寿司は本当にうまい!」と胸を張って言える味、そしてサービスをご提供しております。

10月もかっぱ寿司の“うまい!”は止まりません!今回は回転寿司チェーンでは珍しい、一度も冷凍していない国産の「生」の本鮪をお楽しみいただけます。とにかく一度味わっていただきたい、もっちりしっとりとした食感と圧倒的で濃厚な旨みは他の何物にも代えがたい「国産生本鮪」にしかない味わいです。

『国産生本鮪』は2021年3月にも一貫308円(税込)で期間限定販売しました。かっぱ寿司の中では高価格帯の商品ですが、当時は「このお値段で!」という驚きの声と「うまい!」のお声を多くいただきました。あの“うまい!”を再び、さらに今回はほぼ赤字!?の一貫110円(税込)という破格のお値段でご用意いたします!なによりも皆様に腹の底から“うまい!”と思って頂きたい、その一心でのご提供です。

この価格のご提供を実現するため赤身、中トロ、大トロはお選びいただけませんが、間違いなく“うまい!”商品です!是非この機会にかっぱ寿司で『国産生本鮪』をご堪能ください!

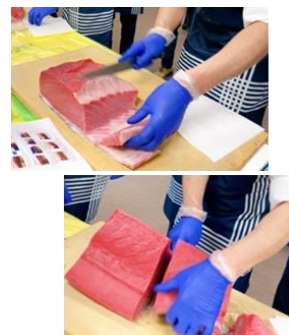
《うまい！かっぱ寿司 国産生本鮪のおいしさの理由》

●鮮度にこだわった「国産生本鮪」

まぐろの王様と呼ばれる本鮪。水揚げされてから一度も凍らせていない「国産生本鮪」は、鮮度にこだわった一級品！生鮪は冷凍と解凍を行わないため、水分や旨み成分が外に出にくく、しっとりもっちりとした食感と濃厚な旨みが味わえます。

●こだわりの店内切りつけ

生本鮪はブロックの状態でご納品され店舗で柵どりをします。極力空気に触れる面を少なくすることで鮮度を最大限に保つことができ、本来のうまさをお客さまへご提供する事ができます。『国産生本鮪』を最高の状態でご提供するため、全店舗の店長全員が研修を行っております。



●ありえない！？驚きの価格

本鮪は、脂分とコクが絶妙なバランスで大変人気のある商品です。さらに『国産生本鮪』となると希少な上、鮮度を保つ難しさから、高値で取引されております。しかし今回はなんと一貫 110 円（税込）という驚きのお値段でご提供いたします。今回も、お店で手書きのチラシを作って、お客様に直接お渡しするというアイデアで広告費を抑制し施策を実施いたします。

【かっぱ寿司 “国産生本鮪” 概要】

- ・期間：2021 年 10 月 1 日（金）～10 月 3 日（日）
- ・内容：かっぱ寿司で「国産生本鮪」を一貫 110 円（税込）にてご提供いたします。
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2021/kokusan_namahonmaguro
- ・商品詳細：※価格は店内税込価格



『国産生本鮪』一貫 110 円

※数量限定の為、売り切れの場合はご容赦ください。
売り切れの際は別のメニューをご案内させていただきます。
※店内飲食、お持ち帰りでも販売いたします。
※部位（赤身・大トロ・中トロ）をお選びいただくことはできません。
※加工・調理には細心の注意を払っておりますが、まれに骨などが残る場合がございます。

【「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
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※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。