



かっぱ寿司

カッパ・クリエイト 株式会社

2017年4月6日

報道関係各位

全9種の「近海うまいものフェス」期間限定開催！ 目玉メニューは「天然！北海道産ボタンエビ」

～ぷりっとした食感の高級食材を贅沢に盛り付け～

期間：2017年4月13日(木)～5月14日(日)

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、「国産ブランド魚プロジェクト」の一環として、これまで富山の白えびや、大間の本まぐろなど様々なメニューをご提供してまいりました。そして今回は、北海道産のボタンエビを中心とした全9種の「近海うまいものフェス」を4月13日(木)～5月14日(日)の期間限定で開催いたします。

今回は「近海」の名の通り、各地で漁獲された鮮度自慢のネタが盛りだくさんです。

特におすすめは、瑞々しい剥き身を使用した『天然！北海道産ボタンエビ』です。北海道のミネラル豊富な海で育った、海老の中でも高級種として知られるボタンエビを特別にご提供いたします。深い甘みとぷりっとした食感を楽しめる新鮮な素材を、贅沢に盛り付け、食べ応えのある一品に仕上げました。そのほか、旬の旨みを存分にお楽しみいただける『駿河湾産 生桜えび 霞ヶ浦産 生白魚 季節盛り』や、あっさりとした白身にコクのあるごまだれを合わせた『四国九州産 鯛の自家製ごまだれにぎり』、見た目も春らしい『果肉たっぷりソース いちごムースのパルフェ』など、全9種のメニューをご用意いたしました。



【近海うまいものフェス ポスター】

【今月の旬ネタ】概要

タイトル：「近海うまいものフェス」

内 容：高級食材として知られるボタンエビ、今が旬の桜えびや白魚といった国産魚を中心に、計9種類のメニューをご用意いたしました。

対 象 日：2017年4月13日（木）～5月14日（日）

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗（一部メニューは鮨ノ場業態では取り扱いがございません）

●「天然！北海道産ボタンエビ」一貫 180円（+税）

北海道のミネラル豊富な海で育ったボタンエビは深い甘みを持ち、口に入れた瞬間に濃厚な味わいがひろがります。高級食材を贅沢に盛り付け、大葉を合わせました。ぷりっとした食感と十分な食べ応えの一品です。

●「駿河湾産 生桜えび 霞ヶ浦産 生白魚 季節盛り」二貫 180円（+税）

駿河湾産 生桜えび：頭から尻尾まで殻ごと食べられる桜えびは、えびの旨みを存分に感じる事が出来ます。

霞ヶ浦産 生白魚：繊細な白魚ならではの風味を味わって頂くために、醤油を付ける際は控えめがおすすめです。つるりとした食感も一緒にお楽しみ下さい。



【天然！北海道産ボタンエビ】



【駿河湾産 生桜えび 霞ヶ浦産 生白魚 季節盛り】

●「天然！相模湾産 かます天にぎり」一貫 100円（+税）

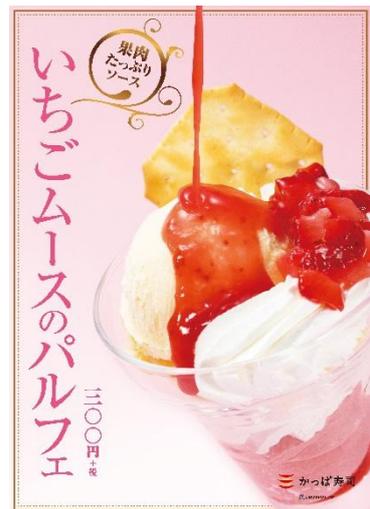
あっさりとした白身をサクサクの天ぷらにしました。熱を通すことで身がぎゅっと締まり、旨みも凝縮されています。

●「四国九州産 鯛の自家製ごまだれにぎり」一貫 100円（+税）

さっぱりとした白身にコクのあるごまだれを合わせました。シャリとの相性もぴったりです。

●「果肉たっぷりソース いちごムースのパルフェ」一皿 300円（+税）

バニラアイスとふわふわのいちごのムースを盛りつけたパルフェにホイップクリームを絞り、いちご果肉たっぷりのジューシーなソースをかけました。



【果肉たっぷりソース いちごムースのパルフェ】

＜その他メニュー＞

●「豪華 春のゆず塩にぎり三昧」三貫 280円（+税）

●「豪華 春の貝にぎり三昧」三貫 280円（+税）

●「スパイシーやげん軟骨」一皿 200円（+税）

●「揚げたてえびの唐揚げオリジナルマヨ」一皿 300円（+税）