

～九州から最高の国産天然魚を！～
天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」×「かっぱ寿司」
天然の恵み「奇跡の鯖」が登場です！
2022年11月22日(火)より、かっぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市）は、2022年11月22日（火）より、玄天の天然魚『九州天然 奇跡の鯖』『九州天然 奇跡の鯖塩炙り』を販売いたします。

天然鯖をこだわり製法で仕上げた玄天のブランド魚がかっぱ寿司に！



九州天然 奇跡の鯖塩炙り
¥300円
(税込330円)

天然の恵み
奇跡の鯖
kiseki-no-SABA

九州天然 奇跡の鯖
¥300円
(税込330円)

かっぱ寿司 × 玄天

販売期間：2022年11月22日(火)～12月12日(月)予定

かっぱ寿司は、福岡県の水産加工会社「玄天」とタッグを組み九州産の“国産天然魚”を、これまで3度に渡って提供してまいりました。待望の第4弾となる今回は『九州天然 奇跡の鯖』をご用意いたしました！

玄界灘や日本海、東シナ海など複数の海に囲まれ、多くの海流が流れ込む世界でも有数の良漁場である九州。その地で水揚げされた九州産の天然の鯖を、こだわり製法で仕上げた「玄天」ブランド魚が今回ご提供する“奇跡の鯖”です。

“奇跡の鯖”は水揚げしたその日にお酢でめします。完全にめるのではなく浅くめる事によってめ鯖なのに透き通るような美しい身のまま、さらに中心部分は天然鯖本来の旨みが味わえるという逸品に仕上がっております。また、こだわりのお酢は鹿児島県福山町で200年の歴史を持つ「福山酢」を使用しています。長期醸造によるまろやかで深みのある味わいが、より天然鯖のうまさを引き出します。



そしてかっぱ寿司の店舗にて、この素材の味を最大限に引き出せるよう、毎日店舗で切り付け・飾り包丁の仕込みを丁寧に手作業で施しご提供いたします。

天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」が生み出した“奇跡の鯖”を、是非この機会にお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

『最高級の水産加工で九州産の“うまい！”を全国に届けるプロフェッショナル集団』 株式会社玄天とは

玄界灘や日本海、東シナ海など複数の海に囲まれた恵まれた環境に加え、アジア諸国との海外交流の窓口として発展してきた日本有数の好漁場、福岡。その福岡で、地元有力仲卸と連携し直送ルートにてより良い安定した国産魚の仕入れを行ってきたのが「株式会社 玄天」です。

鮮度を保つため、水が不要な丁寧な手作業での加工にこだわり、1日に1人当たり200キロもの魚を加工する、プロフェッショナル集団。更に、HACCPによる衛生管理や瞬時に冷凍する3D Freezerなど、設備環境においても安全で高品質なものを完備。これらの熟練の職人技と万全な設備環境により、国産天然魚の瑞々しさをそのままに全国のお客様へお届けします。



【玄天「奇跡の鯖」商品詳細】

- 販売期間：2022年11月22日（火）～12月12日（月）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2022/umai_project4
- 商品詳細：※価格は店内税込価格

『九州天然 奇跡の鯖』
二貫 330円（税込）



『九州天然 奇跡の鯖塩炙り』
二貫 330円（税込）



※天候・入荷状況・売行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。
※掲載写真はイメージです。

【「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

※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。

 コロナドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160（受付：土日祝を除く9時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>