

食べるなら今！脂がのった「寒ぶり」の食べ尽くし！

『かっぱの鯡づくし』フェア開催！

2017年12月6日(水)～なくなり次第終了

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 代表取締役社長 大野健一)は、2017年12月6日(水)から、今が旬の脂がたっぷりとのった「寒ぶり」を中心とした、『かっぱの鯡づくし』フェアを開催いたします。

『かっぱの鯡づくし』フェアでは、冬の定番である「寒ぶり」を中心とした、計15品のメニューをご用意いたしました。今が旬の「寒ぶり」は、寒い冬を越えるためにたっぷりと脂を蓄えて身が引き締まり、おいしさは抜群。醤油をはじくほどの脂のりで、口の中で甘くとろけます。

さらに、旬の新鮮な鯡を余すところ無く楽しんでいただくため、『カマ』や『モツ』を使用した商品も登場。濃厚な旨みが広がる「ぶりかまのあら汁」や、ブランド鯡『鯡王』のモツを使用した「ぶりのトリッパ」など、水産会社をグループに持つかっぱ寿司だからこそできるメニューの数々をご用意いたしました。

そのほか、冬のあったかメニューとして「炙り白子とかにの茶碗蒸し銀餡仕立て」と、宇治抹茶のコクのある苦味が甘みを引き立てる「宇治抹茶入り白玉あったかしるこ」など、お寿司以外のラインナップも充実した本フェアをぜひご堪能ください。

【フェア詳細】

- ・フェア名：かっぱの鯡づくし
- ・開催期間：2017年12月6日(水)～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：全国のかっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season9>



●「寒ぶり」二貫 100 円（＋税）

寒い冬を越えるために脂がのり、身が引き締まった旬の魚です。
今だけのおいしさを味わっていただけます。

●「寒ぶりはらみ」一貫 100 円（＋税）

●「寒ぶりはらみ炙り(ねぎポン酢)」一貫 100 円（＋税）

寒ぶりの中でも特別に脂がのったはらみ部分だけを使用しているため、
醤油をはじくほどの脂のりです。炙りはねぎポン酢で風味を付け、あっさり仕上げました。

●「ぶりのトリッパ」二貫 100 円（＋税）

ブランド鰯である『鰯王』を使用した、ぶりのモツ煮です。

●「大分名物りゅうきゅう包み」一貫 100 円（＋税）

大分の郷土料理である「りゅうきゅう」をぶりで再現いたしました。

●「豪華！冬の白身三貫」三貫 280 円（＋税）

寒ぶりはらみ・昆布×真鱈白子のせ・寒ひらめをお得な三貫セットにいたしました。

●「ぶりかまのあら汁」300 円（＋税）

ぶりかまの濃厚な旨みが染み出した、自信の一品です。

●「炙り白子とかにの茶碗蒸し銀館仕立て」280 円（＋税）

香ばしい炙り白子とたっぷりのかにの身、そしてあつあつの銀館（ぎんあん）の
組み合わせをお楽しみください。

●「宇治抹茶入り白玉あったかしろこ」200 円（＋税）

宇治抹茶のコクのある苦味が白玉しろこの甘みをより一層引き立てます。

<その他メニュー>

●「南たらば蟹どっさり盛り」一貫 280 円（＋税）

●「寒ひらめ」二貫 180 円（＋税）

●「霜降りにしん 酢×」二貫 100 円（＋税）

●「真鱈白子」二貫 100 円（＋税）

●「あさりのクラムチャウダー」200 円（＋税）

●「かっぱの台湾風まぜそば」300 円（＋税）

【新CM「鰯づくし」篇】概要

フェアに合わせ各地域で放送をおこなう新CMは、ユニークな掛け合いが特徴です。
寒ぶりをはじめ、サイドメニューまで鰯づくしの本フェアをぜひ映像でもご覧ください。
URL: https://www.youtube.com/watch?v=zq4uG9NGF_c

