



かっぱ寿司

カップ・クリエイト 株式会社

2017年5月1日

報道関係各位

～希少部位から極上とろまで、まぐろを余すことなく堪能～

「天然まぐろ大集結！フェア」開催

2017年5月18日(木)から、期間・数量限定実施

かっぱ寿司（カップ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 大野健一）は、寿司ネタの定番で、幅広いお客様に愛される「まぐろ」のバラエティ豊かな部位を取り揃えた「天然まぐろ大集結！フェア」を5月18日(木)から期間・数量限定で開催いたします。

「天然まぐろ大集結！フェア」の目玉メニューは『天然！みなみ鯖 極上とろ』です。本商品はお客様にとろのおいしさをより十分にお召し上がりいただけるよう、独自の規格を設けた加工方法を採用いたしました。強い旨みと深みのある味わいに加え、口に入れた瞬間に溶け出す、まさに極上の味をお楽しみ下さい。

そのほか、内臓を取り囲む「ハラモ」という脂のたっぷりのった部位に、まぐろのたたきをのせた『天然！まぐろの希少部位ハラモ』や、国産ブランド魚として有名な「大間のまぐろ」を出汁に使用し、まぐろのうまみをギュッと閉じ込めた『うまみ凝縮 大間のまぐろ出汁のラーメン』など、希少部位から王道まぐろ部位まで、同じ魚でも全く違う多様な味わいをご賞味いただけます。デザートには、バニラアイスと甘酸っぱい葡萄ゼリーをシャリシャリのラムネ氷の上にトッピングした『ラムネ氷パフェ』をご用意し、従業員一同ご来店をお待ちしております。

【天然まぐろ大集結！フェア】概要

タイトル：「天然まぐろ大集結！」

内容：高級まぐろの1種であるみなみ鯖のとろを使用した「みなみ鯖 極上とろ」のほか、まぐろの希少部位やアレンジメニューなどバラエティ豊かなラインナップをご用意いたしました。

対象日：2017年5月18日(木)～

※各商品は販売数に限りがあるため、早期終了する場合がございます。

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗

●「天然！みなみ鯖 極上とろ」一貫 180円（＋税）

とろのおいしさをより十分にお召し上がりいただけるよう、独自の規格を設けた加工方法を採用しています。強い旨みと深みのある味わいに加え、口に入れた瞬間に溶け出す、極上の味をお楽しみいただけます。

●「天然！まぐろの希少部位 ハラモ」一貫 100円（＋税）

内臓を取り囲むハラモという部位に、まぐろのたたきをのせました。ハラモは脂のりが良い部位のため、とろ同様に甘い口どけです。

●「うまみ凝縮 大間のまぐろ出汁のラーメン」300円（＋税）

国産ブランド魚として有名な「大間のまぐろ」を贅沢に出汁に使用し、まぐろのうまみをぎゅっと閉じ込めました。

●「超レア部位！天然まぐろのこめかみ肉の竜田揚げ」300円（＋税）

一本のまぐろからほんのわずしか取れない、とても貴重な部位を、カラッと竜田揚げにしました。非常にジューシーな噛み応えでありながら、まぐろの肉のためしつこきはなく、マヨネーズソースとの相性は抜群。つつい手が出る一品です。



【天然まぐろ大集結！フェア】商品

●「ラムネ氷パフェ」300円(+税)

ひんやりバニラアイスに甘酸っぱい葡萄ゼリーを、シャリシャリのラムネ氷の上にトッピングしました。食後のお口直しとして、爽やかな後味に仕上げました。



「天然！みなみ鮭 極上とろ」



「天然！まぐろの希少部位ハラモ」



「ラムネ氷パフェ」

<その他メニュー>

- 「天然！びんちょう鮭」二貫 100円(+税)
- 「天然！びんちょう竜田揚げオリジナルにんにく醤油」二貫 100円(+税)
- 「やわらかチキンと鮭カレーマヨ直火炙り」二貫 100円(+税)
- 「かんぴょうの涙手巻き(茎わさび使用)」一貫 100円(+税)
- 「まぐたくの涙手巻き(茎わさび使用)」一貫 100円(+税)
- 「かっぱの冷製茶碗蒸しポン酢」180円(+税)

 **コロッケグループ**

<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/>