

国産ブランド魚「三陸産 銀鮭」！豊かな風味をご賞味あれ 『ツウもうなる サーモン大漁フェス』開催！ 2017年6月15日(木)開始、なくなり次第終了

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)では、『三陸産 生銀鮭』をはじめ、暑い季節にぴったりな10品からなる『ツウもうなる サーモン大漁フェス』を6月15日(木)から開催いたします。

『ツウもうなる サーモン大漁フェス』の目玉メニューは『三陸産 生銀鮭』です。国産ブランド魚である「三陸産 銀鮭」は、生産者を限定し、徹底した管理のもと養殖された個体を使用しているため、生でも安心してお召し上がり頂けます。さらに、栄養価に富んだこだわりの餌で育てることで「味・身・色」の品質が保たれ、鮭本来の旨み・甘みを十分にお楽しみ頂けます。

そのほか、「三陸産 銀鮭」と相性抜群の特製ダレを使用して、店内で丁寧に漬け込んだ『三陸産 生銀鮭 特製店内漬け』や、サーモンの中でも特に脂ののった「ハラス」部分を使用し、甘しょう油を塗って香ばしく炙った『サーモンハラス 炙り甘しょう油』、昨年販売し大人気となった「油そば」の後継商品である『汁なし麻婆油そば』などのメニューをご用意いたしました。

【ツウもうなる サーモン大漁フェス】概要

タイトル：『ツウもうなる サーモン大漁フェス』

内 容：国産ブランド魚である「三陸産 銀鮭」のほか、サーモンのアレンジ商品や油そばなど、こだわりのメニューをご用意いたしました。

対 象 日：2017年6月15日(木)～

※各商品なくなり次第終了

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗

U R L：<https://www.kappasushi.jp/season3.html>

●『三陸産 生銀鮭』二貫 180円(＋税)

栄養価に富んだ餌を与え、鮭本来の旨み・甘みをより感じて頂ける、風味豊かな鮭を作り上げました。

国産ブランド魚の一味違うおいしさを、新鮮な状態でお届けいたします。

●『三陸産 生銀鮭 特製店内漬け』二貫 180円(＋税)

「三陸産 銀鮭」と相性抜群の特製ダレを使用し、店内で丁寧に漬け込みました。

しょうがとネギをトッピングし、さっぱりとした味に仕上げております。

●『サーモンハラス 炙り甘しょう油』二貫 100円(＋税)

サーモンの中でも特に脂のりのいい「ハラス」部分を使用しております。甘いしょう油を塗り、炙ることで香ばしさを際立たせました。

●『汁なし麻婆油そば』一皿 300円(＋税)

昨夏発売後、大変好評を頂き、瞬間に一時販売休止となった「油そば」が、装いも新たに登場いたします。麺との相性抜群なピリ辛の肉みそに、刻みネギのアクセントを加えた、これからの暑い時期にぴったりな



ボリューム満点の一品です。

<その他メニュー>

- 『店内揚げ 豪快鮭天ぷらにぎり』 二貫 100 円(+税)
- 『店内仕込 サーモン塩漬け』 二貫 100 円 (+税)
- 『なすびの麻婆肉みそにぎり』 二貫 100 円 (+税)
- 『かっぱの麻婆肉みそ手巻き』 一貫 100 円 (+税)
- 『店内仕込 天然まぐろの竜田揚げ』 一皿 300 円 (+税)
- 『ラムネ氷パフェ』 一皿 300 円(+税)



『三陸産 生銀鮭』



『特製店内漬け 三陸産 生銀鮭』



『サーモンハラス 炙り甘しょう油』



『汁なし麻婆油そば』

【三陸産 銀鮭 オフィシャルムービー】概要

かっぱ寿司で提供する、国産ブランド魚「三陸産 銀鮭」の美味しさの秘密をお伝えするオフィシャルムービーです。

美味しさはもちろん、安心安全であることにこだわり、宮城県内で養殖・加工される銀鮭の魅力を、生産者の声と共に紹介いたします。

<https://www.kappasushi.jp/campaign/namaginsake.html>



40周年 コロニドグループ

<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/>