

目玉メニューはコク深い最高級”3 特”ランクの「**鮮極いくら**」！  
**「かっぱ 北海道の幸」フェア開催！**  
 いくらやほたてやさんまなど、北海道産のうまいもの尽くし！  
 2017年9月7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、『北海道産 **鮮極いくら**』や『北海道紋別産 生ほたて』など北海道産のメニューを取り揃えた「かっぱ 北海道の幸」フェアを2017年9月7日(木)から開催いたします。

今回のフェアメニューで使用する「**鮮極いくら**」は、特に質が高い秋鮭の筋子のみを使用。最高ランクの3特いくら、卵の黄身のような深いコクを味わえます。

そして、『北海道紋別産 生ほたて』は、名産地として知られる紋別産のみを使用。歯ごたえが良く、甘みが強く、貝の旨みが広がります。

そのほか、秋の味覚の代表である脂ののった『北海道産 生さんま』や、北国の鯛ともいわれる「黒ソイ」を使用した『北海道紋別産 黒ソイ 焦がし醤油直火炙り』など、全13品のメニューをご用意しました。

食欲の秋にぴったりの北海道の幸を、ぜひお召し上がり下さい。

【かっぱ 北海道の幸】概要

タイトル：「かっぱ 北海道の幸」

内容：『北海道産 **鮮極いくら**』や『北海道紋別産 生ほたて』をはじめとし、北海道産を中心とした計13種のメニューをご用意いたしました。

対象日：2017年9月7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

URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season6>

●『北海道産 **鮮極いくら**』一貫180円(＋税)

北海道で獲れた秋鮭の筋子のみで限定した、最高級の3特いくらを使用しています。深い卵のコクの広がりは、まさに最高品質の味です。

●『北海道紋別産 生ほたて』二貫180円(＋税)

オホーツク海に面する紋別で獲れたほたてを使用。甘みに加え、噛むたびに貝の旨みが染み出します。

●『北海道紋別産 黒ソイ 焦がし醤油直火炙り』二貫180円(＋税)

北国の鯛ともいわれる黒ソイに醤油を塗り、店内で炙っています。

香ばしい醤油の薫りをご堪能ください。

●『北海道産 生さんま』二貫100円(＋税)

●『北海道産 さんま 直火炙り』二貫100円(＋税)

秋の味覚である、脂ののった秋刀魚をご用意いたしました。

<その他メニュー>

●『北海道産 秋鮭**鮮極いくら**のせ』二貫180円(＋税)

●『北海道産 水たこ』二貫100円(＋税)

●『北海道根室産 花咲蟹のつけ盛り』一貫280円(＋税)

●『北海道産 明太ポテサラ軍艦』二貫100円(＋税)



- 『ザク旨醤油の炭火烧ローストビーフ』 二貫 180 円 (+税)
- 『炭火烧ローストビーフ』 二貫 180 円 (+税)
- 『北海道産 カットメロン (赤肉)』 一皿 200 円 (+税)
- 『北海道産 とろろ昆布の味噌汁』 一杯 180 円 (+税)



### 【かっぱ寿司 9月新CM～北海道ほたて・いくら編～】概要

かっぱ寿司で提供する、国産ブランド魚『北海道産 鮮極いくら』と『北海道紋別産 生ほたて』の美味しさをお伝えする新CMです。

本CMは9月7日(木)より各地域でオンエアするほか、WEBでも公開しております。

URL:<https://www.youtube.com/watch?v=2t7IZO7mSgY>



40th ANNIVERSARY **コロワイドグループ**

＜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/>