

深い甘みの希少ネタ「富山湾の宝石 天然白えび」を特別入荷！

『かっぱの春味くらべ』フェア開始

～桜えびや天然さよりなど彩り鮮やかな春の味覚を全 20 種ご用意～

2018年3月7日(水)～なくなり次第終了

コロナ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、2018年3月7日(水)より、富山湾産の天然白えびをはじめとする『かっぱの春味くらべ』フェアを開催いたします。

『かっぱの春味くらべ』では、希少性が高いことで知られる「天然白えび」を期間限定で特別入荷いたしました。富山湾の宝石と称される、透き通るような身には旨みがギュッと凝縮され、深い甘みが口の中いっぱいに広がります。今回はその深い味わいを存分に楽しんでいただけるよう、豪快な盛り付けでご提供いたします。

さらに、釜揚げ桜えび、しらす、春のキャベツのやみつきサラダの三種類のお寿司をセットにした「ゴージャス春三貫」は、彩り豊かで見た目も豪華な一皿です。

ほかには、上品な白身を贅沢サイズで楽しめる「大ぶり天然さより」や、サーモンや生ハムを爽やかな味付けで仕上げた「春のバジルシリーズ」など、この時期にしか味わえないメニューを豊富に取り揃えました。

サイドメニューには、濃厚な味わいの海老醬を使用した、「かっぱの油そば～海老醬(えびじゃん)～」や、口の中で甘さとほろ苦さが混ざり合う「抹茶のティラミス」などをご用意いたしました。

春にふさわしい計 20 品のフェアメニューを、ぜひこの機会にご堪能ください。



【フェア詳細】

- ・名称：かっぱの春味くらべ
- ・開催期間：2018年3月7日(水)～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/season12/>
- ・対象商品

●「天然白えび」一貫 300 円(＋税)

希少性の高さから富山湾の宝石とも称される、白えびをのっけ盛りでご提供いたします。小さな身にギュッと閉じ込められた旨みと、口の中いっぱいに広がる甘みをお楽しみください。

●「ゴージャス春三貫」三貫 180 円(＋税)

釜揚げの桜えび・しらす・春のキャベツのやみつきサラダの三貫をセットにいたしました。

目にも楽しい彩り豊かな3品は、それぞれ違うおいしさをお届けします。

●「大ぶり天然さより」 二貫100円(＋税)

春の味覚として人気のさよりを、大ぶりサイズでご提供いたします。
存分に上品な白身の味わいをお楽しみください。

●「かっぱの油そば～海老醬(えびじゃん)～」 300円(＋税)

人気シリーズ「かっぱの油そば」が、今回は濃厚な味わいの海老醬(えびじゃん)風味で登場。
トッピングには桜えびを使用し、まさにえび満載の一品です。

●「抹茶ティラミス」 180円(＋税)

口の中でふんわりとけるティラミスに、ほろ苦い抹茶がベストマッチ。
ほどよい甘さの和風スイーツです。

<その他メニュー>

●「ほたる烏賊の沖漬け」 一貫100円(＋税)

●「紅白ネタの春包み」 一貫100円(＋税)

●「釜揚げ桜えび」 二貫100円(＋税)

●「国産 春のキャベツのやみつきサラダ」 二貫100円(＋税)

●「天然さわらの西京みそ風炙り」 二貫100円(＋税)

●「いかめかぶ」 二貫100円(＋税)

●「牛Kingの肉三昧」 三貫280円(＋税)

●「甘えびと5品目野菜のシーザーサラダ」 200円(＋税)

●「フカヒレ入りあったかあんかけ茶碗蒸し」 280円(＋税)

●「プチいちごクリームわらび餅」 100円(＋税)

～春のバジルシリーズ～

●「サーモンバジルマヨ炙り」 二貫100円(＋税)

●「えびバジルマヨ炙り」 二貫100円(＋税)

●「生ハムのバジルマヨ」 二貫100円(＋税)

●「びん長まぐろのバジルマヨ」 二貫100円(＋税)

●「フライドポテト with バジルマヨ」 200円(＋税)

 **コロナイドグループ**

<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/>