

“幻のさば”など旬な光り物を贅沢に堪能！

とと 「秋の魚魚づくし～贅沢秋ネタと老舗デザート～」フェア ～生さんまや松茸をはじめとする秋の味覚を使った 19 品が勢揃い～ 2018年8月29日(水)から かつば寿司全店で開催

コロナイドグループのかつば寿司（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 小澤俊治）は、8月29日（水）より、厳選した光ネタと脂のり抜群のとろを中心とした「秋の魚魚（とと）づくし～贅沢秋ネタと老舗デザート～」フェアを開催いたします。

本フェアでは2つの目玉商品をご用意いたしました。『秋の光ネタ三昧』では、“幻のさば”とも呼ばれる宮城県産の金華さばと北海道産のブランド魚、北釧（ほくせん）いわしに加え、北海道産の生さんまといった今が旬の光り物を3貫セットにしました。そして、大ぶりの焼きとろサーモン・とろピン長・中とろがセットになった『秋のトロづくし』は、脂のり抜群で、食欲の秋にぴったりの十分な食べ応えです。

さらに、ご提供直前に炙るからこそその香ばしさと、滲み出る脂をお楽しみいただける『天然のどぐろ直火炙り』や、かつば寿司のサイドメニューでも不動の人気商品、茶碗蒸しを秋仕様にアレンジした『松茸と小柱のあんかけ茶碗蒸し』もご提供いたします。蓋を開けた瞬間にふわりと漂う松茸の芳醇な香りをお楽しみください。

秋の気配が訪れる季節にぴったりのメニュー計19品を、この機会にぜひお召し上がりください。



【フェア詳細】

- ・名称：秋の魚魚（とと）づくし～贅沢秋ネタと老舗デザート～
- ・開催期間：2018年8月29日（水）から※各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：かつば寿司全店
- ・U R L： <https://www.kappasushi.jp/cp/season17>

<一般のお客様のお問合せ先>

かつば寿司 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/>

・販売商品

●秋の光ネタ三味 三貫 180円（＋税）

宮城県産 金華さば・北海道産 北釧いわし・北海道産 生さんまの厳選光ネタとブランド魚を一皿にいたしました。トッピングのしょうがでさっぱりとお召し上がりください。

●秋のトロづくし 三貫 280円（＋税）

大ぶり焼きとろサーモン・とろピン長・中とろを三貫セットにした脂のり抜群の一品です。焼きとろサーモンは甘醤油で味付け、とろピン長はまぐろたたきをトッピングいたしました。

●天然のどぐろ直火炙り 一貫 180円（＋税）

高級ネタとして有名などぐろを、注文をいただいてから炙ってご提供いたします。滲み出る脂と香ばしい香りが食欲を刺激する一皿です。

●松茸と小柱のあんかけ茶碗蒸し 280円（＋税）

サイドメニューの中でも不動の人気である茶碗蒸しをアレンジいたしました。芳醇な松茸の香りとたっぷり入った小柱で秋限定の味をお楽しみください。

<その他メニュー>

- 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）
- とろピン長 二貫 100円（＋税）
- 大ぶり焼きとろサーモン 一貫 100円（＋税）
- 四元豚の味噌直火炙り 二貫 100円（＋税）
- とろっと牛しぐれ煮 二貫 100円（＋税）
- なすの和風だし揚げびたし 二貫 100円（＋税）
- エリンギの天ぷら 二貫 100円（＋税）
- 本格！バーミーヘン（タイ料理） 390円（＋税）
- トリュフ風味のハンバーグ 390円（＋税）
- モンブランケーキのほうじ茶風味 200円（＋税）
- 紫芋のジェラート 100円（＋税）
- 黒ごまプリン 200円（＋税）
- 黒蜜きなこわらび餅 100円（＋税）
- 紫芋のジェラートと黒蜜きなこわらび餅 200円（＋税）



<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/>