

とろける“生”の口どけ…屈指の人気ネタが北欧から空輸で登場 北の海 ノルウェーの「生オーロラサーモン」販売開始 2019年1月16日(水)～1月31日(木)かっぱ寿司全店で販売

コロワイドグループのかっぱ寿司(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 小澤俊治)は、2019年1月16日(水)～1月31日(木)の期間、「生オーロラサーモン」を販売いたします。



当社では、原点の100円商品に改めて注力していくという思いで、リーズナブルでありながら品質をこだわり抜いた「イチ押し」ネタのカテゴリを設け、すでに数種のネタを販売してまいりました。

そして、今回は寿司ネタの中でも特に人気の高いオーロラサーモンを「イチ押し」ネタとして販売いたします。

北緯70度より北の冷たい海で育った「生オーロラサーモン」は運動量が多く、身の締まりもよいため、良質の脂も蓄えています。

「生オーロラサーモン直火炙り」は、ご注文をいただいてから炙ることで脂が溶け出し、こうばしい香りとともに口の中にとろけます。「いくらおろしのせ生オーロラサーモン大とろ」は、サーモンの中でも最も脂のりが良い部分を使用し、さっぱりといただけるおろしとあわせました。そして「生オーロラサーモンのっけ盛り」は、シャリの上から零れんばかりのボリュームのサーモンをのせました。

産地からこだわったイチ押しの人気ネタをぜひご賞味ください。

【商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店 ※なくなり次第終了
- ・販売期間：2019年1月16日(水)～1月31日(木)
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/campaign/2019/salmonfair.html>

●「生オーロラサーモン」一貫100円(＋税)

締まった身に良質な脂を蓄えたサーモンを北欧から空輸。品質に自信があるからこそその「生」の味わいを堪能ください。

●「生オーロラサーモン直火炙り」一貫100円(＋税)

●「いくらおろしのせ生オーロラサーモン大とろ」一貫180円(＋税)

●「生オーロラサーモンのっけ盛り」一貫100円(＋税)

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (インシャル内) 担当: 及川、東山、和田、大迫、鈴木
Tel: 03-5572-7306 Fax: 03-5572-6065 E-mail: kappa@vectorinc.co.jp