

幻の一品や迫力の大ぶりネタなど、春を彩る豪華メニューが勢ぞろい 『ごほうび春ネタくらべ』フェア開始 2019年3月1日(金)より、かっぱ寿司全店にて開催

コロワ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 小澤俊治）は、2019年3月1日（金）より『富山湾産 白えび』や『デカネタさより』など、春の素材を取り入れた「ごほうび春ネタくらべ」フェアを開催いたします。

本フェア目玉商品の『富山湾産 白えび』は、富山湾をはじめ、限定された場所でしか獲れない“富山の宝石”とも呼ばれる希少な海産物です。美しい白い身にコクのある上品な旨みがギュッと閉じ込められ、大葉と一緒に召し上がりいただくことでさっぱりとした後味をお楽しみいただけます。

そして、春を告げるネタとして人気のさよりが大切りサイズの『デカネタさより』として登場。ほかにも『デカ切りびんちょうはらも』や『ドカ盛り紅白ネタの春包み』といった商品を、一口では頬張りきれないほどのボリュームでご用意いたしました。

さらに、例年ご好評をいただいている、春らしく爽やかな風味のバジルシリーズも登場。『生ハムのバジルマヨ』や『サーモンバジルマヨ炙り』など、今だけのアレンジメニューをご堪能下さい。

見た目にも鮮やかな春メニューの数々を、この機会にぜひご賞味ください。



【ごほうび春ネタくらべ 商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売期間：2019年3月1日（金）から、各商品なくなり次第終了
- ・U R L：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_march

<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/>

・商品詳細

<販売期間 3月1日(金)~3月26日(火)まで、なくなり次第終了>

『富山湾産 白えび』一貫 280円(+税)

富山湾をはじめ、限定された場所でしか獲れない“富山の宝石”とも呼ばれる白えび。「藍瓶(あいがめ)」と呼ばれる海底谷で育つ小さな白い体には、コクのある上品な旨みがギュッと詰まっています。

<販売期間 3月29日(金)から、なくなり次第終了>

『春の満開 貝三昧』

赤貝・蝦夷あわび・煮はまぐりの三貫を一皿にいたしました。異なる風味と食感が奏でる貝のおいしさを、一度にお楽しみいただけます。

<販売期間 3月1日(金)から、なくなり次第終了>

- 『デカネタさより』二貫 100円(+税)
- 『デカ切りびんちょうはらも』一貫 100円(+税)
- 『ドカ盛り紅白ネタの春包み』一貫 100円(+税)
- 『釜揚げ 桜えび』二貫 100円(+税)
- 『春の贅沢三昧』三貫 180円(+税)
- 『ローストビーフ山わさびのせ』二貫 180円(+税)
- 『牛 King の肉三昧』三貫 280円(+税)
- 『生ハムのバジルマヨ』二貫 100円(+税)
- 『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)
- 『漬け真いかみみ』二貫 100円(+税)
- 『とろ鯖たたき』二貫 100円(+税)
- 『活め大ぶりえび』一貫 100円(+税)
- 『国産 春のキャベツのやみつきサラダ』二貫 100円(+税)
- 『フライドポテト with バジルマヨ』200円(+税)
- 『あったかフカヒレあんかけ茶碗蒸し』280円(+税)
- 『デリーモピュアノワールのふんわりショコラチーズケーキ』300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/>