

「地産店消」プロジェクト第三弾 薫焼きかつお&あのデザートドリンク登場

「薫焼きかつおとごちそうフェア」開始

2019年5月15日(水)より、かっぱ寿司全店にて開催

コロナ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5月15日(水)より「薫焼きかつおとごちそうフェア」を開催いたします。

本フェアでは、各地の名産品をかっぱ寿司の店舗で召し上がっていただく「地産店消」プロジェクト第三弾として、『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』を期間限定で販売いたします。

かつおの水揚げで有名な焼津港のかつおを、香ばしい薫焼きでご提供。あつという間に消える「薫」の炎は、一瞬で800度という高温になると言われています。ガスや、炭火で焼くと、火が通り過ぎてしまい皮下の身が白っぽくなってしまいます。しかし、薫焼きだと身が白くならず、香りよく皮に焦げ目がつき、脂と旨みが身にとけ込みます。身は鮮やかな赤色のままで、もちもち食感をお楽しみいただけます。

その薫焼きしたかつおの旨みをさらに塩で引き立てた『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』、さらに、オニオンとぼん酢ジュレでさっぱりと口当たり爽やかに仕上げた『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき～オニオンぼん酢ジュレ～』の2つの味わいをお楽しみください。



また「ごちそうネタ」は、いか・えび・サーモンが一皿で楽しめる『初夏の人気盛り三貫』、とろっとした食感と甘みの『北海道産 ぼたん海老』、本ずわい蟹を贅沢に盛り付けた『蟹の贅沢積み上げつつみ』、見た目にも涼しい『お万葉いなり 冷やし冬瓜と桜えびのさっぱり柚子あんかけ』など、季節感のあるごちそうネタを多数ご用意しました。



そして、話題のデザートドリンク「タピオカ」がかっぱ寿司に初登場！

ブラックタピオカは店内仕込みなのでモチモチの食感。『タピオカ台湾ミルクティー』の台湾ミルクティーは、タピオカに合うように一から茶葉のブレンドを開発するというこだわりの、かっぱ寿司でしか飲めないオリジナルの味わいです。他にも季節感のある『タピオカスイカジュース～自家製塩レモン入り～』『タピオカマンゴードリンク』など夏らしいフレーバーもご用意しました。

スイーツには上品なアールグレイの風味にレモンソースがアクセントになったすっきりした味わいの『アールグレイのティラミス』も新登場です。



見た目にも鮮やかな初夏のメニューの数々を、この機会にぜひご賞味ください。

【薫焼きかつおごちそうフェア 商品詳細】

- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・販売開始：2019年5月15日（水）から ※一部商品、6月5日（水）から
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_may
- ・商品詳細

●薫焼きかつお

＜販売期間 5月15日（水）～7月15日（月）＞

『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき』二貫 100円（＋税）

＜販売期間 5月15日（水）～6月2日（日）＞

『焼津港水揚げ 薫焼きかつお塩たたき～オニオンぼん酢ジュレ～』二貫 100円（＋税）

●ごちそうネタ

＜販売期間 5月15日（水）～6月2日（日）＞

『初夏の人気盛り三貫(大葉のせ真いか・南蛮えび・とろサーモン)』三貫 180円（＋税）

『【お万菜いなり】冷やし冬瓜と桜えびのさっぱり柚子あんかけ』一貫 180円（＋税）

『蟹の贅沢積み上げつつみ』一貫 180円（＋税）

『北海道産 ぼたん海老』一貫 180円（＋税）

●デザート

＜販売期間 5月15日（水）～6月2日（日）＞

『タピオカスイカジュース～自家製塩レモン入り～』一杯 300円（＋税）※数量限定

『アールグレイのティラミス』一皿 200円（＋税）

＜販売期間 5月15日（水）～9月1日（日）＞

『タピオカ台湾ミルクティー』一杯 300円（＋税）

＜販売期間 6月5日（水）～9月1日（日）＞

『タピオカマンゴードリンク』一杯 300円（＋税）

 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/>