

静岡市の“ご当地サーモン”『三保サーモン』 かっぱ寿司 静岡市内店舗で販売開始 2021年12月17日(金)より、かっぱ寿司 静岡市内3店舗にて販売

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)は、2021年12月17日(金)より、静岡市内のかっぱ寿司3店舗にて静岡市の景勝地の名前を冠した『三保サーモン』を販売いたします。



静岡市の“ご当地サーモン”「三保サーモン」は、駿河湾の地下海水を用いて生産されております。駿河湾の地下海水は、南アルプスの湧水に由来し豊富なミネラル・栄養分を含んでいる為、養殖に最適といわれております。また養殖に最適といわれるもう一つの理由は、水深が深いため生物が少なく、寄生虫や付着生物がほとんどいないという点です。砂礫(されき)層を通過する過程で海水が濾過(ろか)され、無酸素で無菌の状態となる為、アニサキスのような寄生虫が養殖をする魚の体内に入り込むことがほとんどありません。

そんな安全でうまい!『三保サーモン』をかっぱ寿司では静岡市内の「清水店」「東静岡店」「静岡有明店」の3店舗限定でご提供いたします。この機会にぜひ静岡市の“うまい!”ご当地サーモンをご賞味ください。

【『三保サーモン』概要】

販売店舗：かっぱ寿司 清水店・東静岡店・静岡有明店
販売商品：『三保サーモン』一貫165円(税込)
販売期間：2021年12月17日(金)～ ※なくなり次第終了



【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。
※一部店舗にて営業時間の変更等がございます。詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。