

# 国産の真鯛・八戸水揚げ金目鯛など旬の白身が目玉！ 『かっぱのうまいものづくし』フェア開催 ～牡蠣・いわしなど冬のごちそう全 16 品が登場～ 2018年2月7日(水)～なくなり次第終了

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 大野健一)は、2018年2月7日(水)より、国産の真鯛や青森県八戸水揚げの金目鯛をはじめとした『かっぱのうまいものづくし』フェアを開催いたします。

『かっぱのうまいものづくし』では、「国産 真鯛」や「八戸水揚げ金目鯛の湯引き」を中心とした、計16品のメニューをご用意いたしました。

冬場の冷たい海水で育ち、抜群の身質を持つ「国産 真鯛」はぷりっとした食感が特徴です。さっぱりとした白身は、醤油はもちろん、塩でお召しあがりいただくのもおすすめです。「漬け真鯛～ごまだれ～」は、白身の旨みを残しつつ、ごまだれで一層おいしさを引き立てました。

そして、「天然 金目鯛」は、青森県の八戸で水揚げされたものだけを使用。天然ならではの脂のりが楽しめる「八戸水揚げ金目鯛の湯引き」と、さっぱりとした味付けで仕上げた「八戸水揚げ金目鯛の直火炙り塩レモン」の2種類をお楽しみいただけます。

さらに、昨年末に期間限定で販売してご反響をいただいた、ローストビーフ・牛カルビ・牛タン直火炙りの三貴セット「牛 King の肉三昧」や、瀬戸内海産の牡蠣を使用した「蒸し牡蠣グラタン風直火炙り」「蒸し牡蠣ジュレぼん酢のせ」、北海道のブランド魚「北釧まいわし」を、かっぱ寿司オリジナルの味付けで酢めにした「北釧めとろいわし」など、かっぱ寿司でしか味わえない商品の数々をご用意いたしました。



## 【フェア詳細】

- ・フェア名：かっぱのうまいものづくし
- ・開催期間：2018年2月7日(水)～各商品なくなり次第終了
- ・対象店舗：全国のかっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/season11>

- 「真鯛」二貫 100円(＋税)
- 「漬け真鯛～ごまだれ～」二貫 100円＋税

冬場の冷たい海水で育った、抜群の身質を持つ国産の真鯛です。  
白身に合うごまだれとの組み合わせも、とてもおいしい一品です。

●「八戸水揚げ金目鯛の湯引き」一貫 100 円（+税）

●「八戸水揚げ金目鯛の直火炙り塩レモン」一貫 100 円（+税）

青森県の八戸で水揚げされたものだけを使用。白身のさっぱりした味わいでありながら、脂のりも楽しめます。

●「蒸し牡蠣グラタン風直火炙り」二貫 180 円（+税）

●「蒸し牡蠣ジュレぼん酢のせ」二貫 180 円（+税）

とろりとしたクリーミーな味わいの牡蠣を 2 種類の異なる味付けにいたしました。

●「北釧ほくせんめとろいわし」二貫 100 円（+税）

●「北釧ほくせんめとろいわし直火炙り」二貫 100 円（+税）

国産ブランド魚「北釧ほくせんまいわし」をかっぱ寿司オリジナルの味付けで酢めにした脂のり抜群の一品です。

●「牛 King の肉三昧」三貫 280 円（+税）

ローストビーフ・牛カルビ卵黄ソースのせ・牛タン直火炙りを三貫セットにした肉好きのお客様にもご満足いただける肉三昧メニューです。

<その他メニュー>

●「国産魚三昧～ゆず塩～」三貫 280 円（+税）

●「めんたいマヨ」二貫 100 円（+税）

●「国産そでいか ゆず明太のせ」一貫 100 円（+税）

●「大葉のせ 国産そでいか」二貫 180 円（+税）

●「かっぱのかに油そば」300 円（+税）

●「フカヒレ入りあったかあんかけ茶碗蒸し」280 円（+税）

●「とろ～りチョコのフォンダンショコラ」200 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/>