

2018年9月27日

# 旨みがぎゅっと詰まった貝メニューが目白押し！ 「秋の味わいフェア～国産ほたてと牡蠣～」 ～食欲の秋にふさわしい、全 21 品が登場～ 10月3日(水)より、かっぱ寿司全店にて期間限定開催

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、10月3日（水）より、貝の盛り合わせや、北海道産のほたて、瀬戸内海産の牡蠣を中心とした「秋の味わいフェア～国産ほたてと牡蠣～」を開催いたします。

本フェアの目玉商品は、赤貝・蝦夷あわび・瀬戸内海産の蒸し牡蠣を一皿に盛りつけた『秋の貝三昧』です。3種の貝の異なるおいしさを一度に味わっていただける、貝好きにはたまらないメニューとなっています。さらに、ぷりっとした食感で甘みが広がる『北海道産 ほたて』を特別にご用意。瀬戸内海産の牡蠣は、さっぱりとした味付けが旨みを引き立てる『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ジュレポン酢』と、ガーリックと炙りが食欲を刺激する『瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリパタ炙り』の2種の味付けでご提供いたします。そしてサイドメニューには、『松茸と小柱のあんかけ茶碗蒸し』や、ほんのりとお口に広がるほうじ茶の香りと栗の風味が絶妙な『モンブランケーキのほうじ茶風味』といった、今しか食べることの出来ない旬メニューが満載です。

食欲の秋にふさわしい、旬の食材を使った全 21 品のフェア商品をぜひご賞味ください。



## 【フェア詳細】

- 名称：秋の味わいフェア～国産ほたてと牡蠣～
- 開催期間：2018年10月3日（水）から※各商品なくなり次第終了
- 対象店舗：かっぱ寿司全店
- U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/season18>

<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/>

・販売商品

●秋の貝三昧 三貫 280円（+税）

赤貝・蝦夷あわび・瀬戸内海産の蒸し牡蠣を一皿にいたしました。3種の異なる貝のおいしさを食べ比べてお楽しみください。

●北海道産 ほたて 二貫 180円（+税）

お口の中でぷりっとした食感とほたてならではの甘みが広がります。

●瀬戸内海産 蒸し牡蠣ジュレポン酢 二貫 180円（+税）

●瀬戸内海産 蒸し牡蠣ガリバタ炙り 二貫 180円（+税）

さっぱりとした味付けが牡蠣の旨みを引き立てるジュレポン酢と、ガーリックと炙りが食欲を刺激するガリバタ炙りの2種類の味付けをご用意いたしました。

<その他メニュー>

- 石垣貝 二貫 100円（+税）
- 赤貝 二貫 100円（+税）
- 甘鯛天ぷら 二貫 100円（+税）
- あおりいか軍艦 二貫 100円（+税）
- あん肝 二貫 100円（+税）
- 四元豚の味噌直火炙り 二貫 100円（+税）
- とろっと牛しぐれ煮 二貫 100円（+税）
- なすの和風だし揚げびたし 二貫 100円（+税）
- エリンギの天ぷら 二貫 100円（+税）
- 黄金塩らぁ麺 390円（+税）
- 松茸と小柱のあんかけ茶碗蒸し 280円（+税）
- トリュフ風味のハンバーグ 390円（+税）
- モンブランケーキのほうじ茶風味 200円（+税）
- 紫芋のジェラート 100円（+税）
- 黒ごまプリン 200円（+税）
- 黒蜜きなこわらび餅 100円（+税）
- 紫芋のジェラートと黒蜜きなこわらび餅 200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/>