

かっぱ寿司史上初！「最高等級 A5 ランク」黒毛和牛 【10日間限定】半年かけて開発した“どまんなかネタ” 旨みが全開！「黒毛和牛祭り」開催

コロナイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト株式会社）本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己）は、2021年7月2日（金）～7月11日（日）の期間限定で、かっぱ寿司全店にて「黒毛和牛祭り」を開催いたします。



かっぱ寿司 史上初 最高等級 A5 ランク

期間限定 7月2日(金)から 7月11日(日)まで

お肉屋さんと半年かけて開発した傑作！

うまい！
かっぱ寿司

黒毛和牛にぎり A5ランク使用 二貫 300円 (税込330円)

黒毛和牛の炙り A5ランク使用 二貫 300円 (税込330円) **直火炙り**

※掲載写真はイメージです。※商品は数限りなく終了となります。※天候、入荷状況等により品切れの場合はご容赦ください。

食べると思わず‘うまい！’がこぼれる7月の“どまんなかネタ”には、**最高等級 A5 ランク**の黒毛和牛の商品が登場いたします。これまでもグランドメニューの『牛カルビにぎり』『牛タン炙り』をはじめとした“肉ネタ寿司”の開発に注力してきたかっぱ寿司が、**開発に半年間かけた自信作です！**

昨年9月に販売しました「黒毛和牛」のお寿司は10日間という短い期間ではございましたが、15万皿以上を販売し大変ご好評をいただきました。今年は「うまい！」をさらにパワーアップ！より一層肉質にこだわり、**最高等級 A5 ランク**の黒毛和牛を使用し、黒毛和牛の肉質の特徴である「キメの細かさ」「口の中でとろけるような食感」をより一層お楽しみいただけます。

この希少な最高等級 A5 ランクの黒毛和牛をかっぱ寿司全店で販売する為にかかった期間は半年以上！食材の確保にはじまり、新しくなったシャリにより合う最適な部位の選定・さく取り・脂の残し方など細部にまでこだわった「かっぱ寿司でしか食べられない黒毛和牛」の寿司です。

そのまま召し上がっていただくのはもちろん、ほんの少し醤油をたらしてわさびを添えて食べてもよし、炙りは塩をほんのひと振り甘い脂を存分に楽しむのもおすすめです。

『黒毛和牛にぎり A5 ランク使用』



黒毛和牛の肉質はキメが細かく、口の中でとろけるような味わいが特徴。真空調理でじっくりと加熱を行うことで、黒毛和牛の赤身の美しい色味とサシの柔らかな舌触り、そしてA5ランクならではの脂の甘みを堪能していただけます。

『黒毛和牛にぎり A5 ランク使用』は、そんな黒毛和牛の赤身とサシの美味しさを最大限に活かしつつ、店内仕込みにこだわり、1枚1枚丁寧に切り付けて提供いたします。

『黒毛和牛の炙り A5 ランク使用』

提供の直前に炙ることで、肉の香ばしい香りと甘い脂の旨みを最大限に引き出すことができます。店内調理にこだわり、作り立ての一皿を提供いたします。



かっぱ寿司が自信をもってお届けする10日間限定の“どまんなかネタ”「黒毛和牛祭り」を、この機会にぜひお楽しみください。

【「黒毛和牛祭り」商品詳細】

- 販売期間：2021年7月2日（金）～7月11日（日） ※なくなり次第終了となります。
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2021/kurogewagyu07>
- 商品詳細：※価格は店内税込価格
『黒毛和牛にぎり A5 ランク使用』二貫 330 円（税込）
『黒毛和牛の炙り A5 ランク使用』二貫 330 円（税込）

“うまい！かっぱ寿司”「黒毛和牛祭り」

7月2日（金）～7月11日（日）の期間、新CM公開中！

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=B5rrx1wZ0AQ>

黒毛和牛祭り 期間限定 7/11(日) まで

黒毛和牛にぎり A5ランク使用 二貫 税込 330円

黒毛和牛の炙り A5ランク使用 二貫 税込 330円 直火炙り

「黒毛和牛祭り」Twitter キャンペーン概要】

かっぱ寿司公式 Twitter アカウント：https://twitter.com/kappasushi_ip

- ・ 開催期間：2021年7月2日（金）～7月11日（日）23：59 まで
- ・ 内 容：かっぱ寿司公式 Twitter アカウントをフォローし、対象のキャンペーンツイート（投稿）に「#かっぱ寿司黒毛和牛祭り」をつけて引用リツイート。引用リツイートしてくださった方の中から、抽選でかっぱ寿司お食事券 2,000 円分を 50 名様にプレゼントいたします。
※詳細はかっぱ寿司公式 Twitter の 2021 年 7 月 2 日（金）11：00 のツイートをご確認ください。

【回転寿司屋からの脱却！寿司屋の品質を目指す「うまい！かっぱ寿司」のこだわり】 回転寿司チェーン初！※ 単一ブランド米「はえぬき」を使用した新シャリ



かっぱ寿司は、ご来店いただく全てのお客様に「かっぱ寿司って、やっぱりうまい!」とご満足いただける商品を提供すべく、2021年5月28日（金）より、かっぱ寿司のシャリを山形県産ブランド米「はえぬき」に変更いたしました。山形県のオリジナル品種である「はえぬき」は、今のかっぱ寿司が考える“一番お寿司に合うシャリ”です。

そのうまさに対する自信の現れ『本気シャリ』三貫 110 円（税込）と銘打った、何とシャリだけの一皿をご用意。ネタはなし、醤油も付けず、ひたすらシャリだけを味わうこの衝撃の一皿。爽やかな酸味と口の中でサラッとほどけて広がる甘みを存分にお楽しみください。
※自社調べ



【「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
 - アルコール清掃：テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底
- ※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。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、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。

 **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/>