

2019年7月10日

うなぎを蒲焼きと白焼きで食べ比べ！旬の味覚シマアジも登場 「夏のごちそう寿司」フェア開始 2019年7月17日(水)よりかっぱ寿司全店で開催

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治）は、2019年7月17日（水）より「夏のごちそう寿司」フェアを開催いたします。

今回の目玉商品『うなぎ食べ比べ』は、炙りの香ばしさが食欲をそそるうなぎを、蒲焼きと白焼きでご用意しました。蒲焼きには甘たれを、白焼きには塩をふりわさびをのせて、二つの味わいで夏の風物詩うなぎをお楽しみください。

さらに、夏が旬のシマアジは、活〆にこだわって仕入れを行い、店内で皮引き、切り付けを行いご提供いたします。夏の高級魚の味わいを是非ご堪能ください。



～うなぎのおススメの食べ方～

白焼きには 卓上の塩をふり、わさびのせて！

蒲焼きには 卓上の甘たれをかけてどうぞ！

一皿二味！蒲焼き、白焼きを一皿で。炙りの香ばしさが食欲をそそります。

夏が旬！いわずと知れた高級魚。店内で皮引き、切り付けをしてご提供。

四国産 活〆シマアジ **180円** （一貫）+税

うなぎ食べ比べ **280円** （二貫）+税

また、一皿で三種のネタが味わえる人気の三貫盛りシリーズは2つの盛り合わせが登場。『夏の天然 生海老三味』は、とろりとした南蛮海老、ぷりっとした赤えび、4尾のをせ見た目にもゴージャスな甘海老が一皿に凝縮、国産の白身が楽しめる『夏の白身三味』は国産の金目鯛、活〆真鯛、塩〆太刀魚と夏にうれしい、さっぱりとした味わいです。

他にも、暑い夏にぴったりの花椒を使用したシビ辛シリーズ『揚げ茄子 シビ辛ソース』『シビ辛四元豚』『小柱のセシビ辛茶碗蒸し』も提供開始となります。



夏の白身三味 **280円** （三貫）+税

夏の天然 生海老三味 **280円** （三貫）+税

夏にぴったりの、さっぱりとした白身。国産の金目鯛、活〆真鯛、塩〆太刀魚を一皿で。

天然の美味しい海老を一皿にしました。とろりとした南蛮海老、ぷりっとした赤えび、どんと4尾のをせた甘海老。

まだまだある新商品。この夏の新スイーツは、ぷるっと食感、ほろ苦く甘い余韻“かっぱ寿司オリジナル”コーヒーゼリーが登場！『香ばしコーヒーゼリー＆バニラ』はほろ苦コーヒーゼリーに、甘いバニラアイスの黄金コンビ。さらに、スペシャルなスイーツ『香ばしコーヒーゼリー＆ゆで小豆パンケーキ』も同時発売。東海地方を中心によく食べられている“コーヒーぜんざい”をイメージして、パンケーキにゆで小豆とたっぷりのホイップクリーム、そして香ばしいコーヒーゼリーの和洋折衷スイーツに仕上げました。



暑い夏にこそ食べたい、季節感満載の商品を、この機会にぜひご賞味ください。

【夏のごちそう寿司 フェア詳細】

- ・名称：夏のごちそう寿司
- ・販売開始：2019年7月17日（水）から ※各商品なくなり次第終了
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_july
<https://www.kappasushi.jp/cp/2019/coffee-jelly>

・商品詳細

<販売期間 7月17日（水）～8月18日（日）>

『うなぎ食べ比べ』 二貫 280円（+税）

<販売期間 7月17日（水）～8月5日（月）>

『四国産 活めシマアジ』 一貫 180円（+税）

『夏の白身三味』 三貫 280円（+税）

『瀬付きアジのたたき』 二貫 100円（+税）

『香ばしコーヒーゼリー&ゆで小豆のパンケーキ』 390円（+税）

<販売期間 7月17日（水）～9月1日（日）>

『夏の天然 生海老三味』 三貫 280円（+税）

『アジなめろう握り』 二貫 100円（+税）

『国産漬け真さば』 二貫 100円（+税）

『シビ辛四元豚』 二貫 100円（+税）

『揚げ茄子 肉味噌のせ』 二貫 100円（+税）

『揚げ茄子 シビ辛ソース』 二貫 100円（+税）

『えんがわチャンジャ風包み』 一貫 100円（+税）

『【お万菜いなり】釜揚げしらすと野沢菜わさび昆布』 一貫 180円（+税）

『小柱のせシビ辛茶碗蒸し』 280円（+税）

『ごま油香るジャージャー麺』 300円（+税）

『とり軟骨の唐揚げ』 200円（+税）

『香ばしコーヒーゼリー&バニラ』 200円（+税）