

2019年10月31日

カニの王様 本ずわい蟹や種類豊富な海老ネタが登場 冬の味覚を先取り 蟹&海老が大集結!

2019年11月7日(木)よりかっぱ寿司全店で販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年11月7日(木)より、蟹と海老のフェアを開催いたします。

蟹は近年漁獲量の減少により高値となっております。また固体差が大きく、同じ種でも地域により味の差があるため、同じ規格のものを沢山ご用意するのが難しい商品です。しかし、かっぱ寿司は今年も蟹の王様ともいわれる旨みの強い『本ずわい蟹』をはじめ、「蟹」をたっぷり使用した商品をご用意いたしました。



イチオシの『本ずわい蟹』は、蟹の脚を殻付きのまま仕入れて店内で殻剥きを行っております。蟹は熱を加えると甘みが引き立ちますが、殻をむいた瞬間から鮮度が落ちていきます。茹でたての蟹の旨みをご提供する方法を考えた結果、手間を惜しまず店内で毎日1本1本、殻剥きを行いご提供する方法に行き着きました。凝縮された旨み・甘みが堪能できる一品となっております。

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には、本ずわい蟹と赤エビが一気に楽しめる『海老蟹三味』をご用意いたしました。身が詰まっていて濃い甘み・旨みを感じられる『本ずわい蟹の爪下肉』、爪下肉とは異なる旨みがぎゅっと濃縮された『本ずわい蟹小指』、そしてオマール海老の味噌をトッピングした『赤えび』と蟹と海老両方が一度に味わえます。



海老の商品は、種類豊富にご用意いたしました。『活大ぶりえび』『赤えび』『鮮極(せんごく)生えび』、それぞれの海老の味わいと、ぷりっぷりな食感をぜひ食べ比べてください。

聞きなれない『鮮極(せんごく)生えび』ですが、この商品はかっぱ寿司こだわりの一品。通常の海老は軽く湯通しをすると赤くきれいになりますが、どうしても身質は落ちてしまいます。しかし『鮮極(せんごく)生えび』は特殊な加工を施しているため、湯通し後も生えびのぷりっぷりな食感を楽しめます。

蟹と海老のおいしさが大集結し存分に楽しめる今回のフェア、ぜひかっぱ寿司でご賞味ください。

【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売開始：2019年11月7日（木）
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2019/fair_november
- 商品詳細

<販売期間 11月7日（木）～11月13日（水）>

『本ずわい蟹』一貫 180円（+税） ※無くなり次第終了

<販売期間 11月7日（木）～12月1日（日）>

『海老蟹三昧』（本ずわい蟹の爪下肉・赤えびオマールえび味噌のせ・本ずわい蟹小指）三貫 280円（+税）

『活〆大ぶりえび』一貫 100円（+税）

『赤えび』一貫 100円（+税）

『鮮極（せんごく）生えび』二貫 100円（+税）

『豪華！軍艦三昧』（本ずわい蟹のほぐし身・うに・いくら）三貫 280円（+税）

『海老味噌のつけ軍艦 -オマールえび味噌使用-』二貫 100円（+税）

『かにみそ』二貫 100円（+税）