

2019年11月15日

## ついにかっぱ寿司で販売開始 冬の高級魚『愛媛県産 クエ』が登場！ 2019年11月22日(金)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、2019年11月22日(金)より、『愛媛県産 クエ』をかっぱ寿司全店にて販売開始いたします。



11月から旬を迎え、その希少価値の高さから「冬の魚の王様」とも称されるクエ。鍋で食べると身がホクホクして大変美味ですが、生ではまた違う味わいが楽しめます。弾力のある食感と淡泊でありながらも上品な脂がしっかりとっており、噛みしめた時の旨みはクエならではの味わいです。

かっぱ寿司では初の販売となる「クエ」は、実は販売まで1年かかった念願の一品です。高級魚として知られていますが、ぜひ身近な「かっぱ寿司」で召し上がっていただきたいと、まずは産地や生産者探しからスタートしました。色々探し回り、今回は愛媛県の宇和海で丹念に4年以上育てられたクエをご提供致します。

締まった弾力のある身と旨みを味わえる生の『愛媛県産 クエ』と、炙る事で香ばしさがプラスされ、生とはまた違う味わいの『愛媛県産 クエ炙り』の2種類を、1週間の期間限定でご用意いたしました。「もみじおろし」「大葉」「ネギ」を添えて、その繊細な味わいをお楽しみください。

クエを召し上がったことのないお客様にこそぜひ体験していただきたい、かっぱ寿司が自信をもってご提供する冬の高級魚を、この機会にぜひご賞味ください。

### 【商品詳細】

- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売期間 : 11月22日(金)～11月28日(木) ※なくなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/2019/kue>
- 商品詳細

『愛媛県産 クエ』  
一貫 300円 (+税)



『愛媛県産 クエ炙り』  
一貫 300円 (+税)

