

鮪の王様「本鮪」と「本ずわい蟹」に「イクラ」をどどん！ つかんで食べる楽しい“三段つかみ寿司”第四弾 2019年12月26日(木)よりカップ寿司全店で販売開始

コロワイドグループのカップ寿司（カップ・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12月26日（木）より、『三段つかみ寿司 -本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ-』と『三段つかみ寿司 -W 本鮪大とろとイクラ-』をカップ寿司全店にて販売開始いたします。



カップ寿司が提案する“つかみ寿司”は、商品が届いてからお客様自身で最後の仕上げをしていただく、楽しく美味しいお寿司のシリーズです。これまで、2019年8月9日に第一弾“大とろ”、9月13日に第二弾“北海道ネタ”、11月7日に第三弾“本ずわい蟹”と華やかで豪華なネタを提供してまいりました。

手づかみで口いっぱい頬張れる“つかみ寿司”は、大変好評をいただいております。第一弾から第三弾の全5品は累計51万皿を突破。満を持して登場した第四弾は、年末年始のおめでたく華やかな雰囲気になさわしいキング・オブ・鮪の「本鮪大とろ」が主役の豪華ネタをご用意いたしました。



「本鮪大とろ」は身も脂も別格の味わい。サシが入った美しいピンク色の身は舌の上でトロッととろけ、甘みとねっとりした旨みが口いっぱいに広がります。その「本鮪大とろ」の上に、蟹の王様と呼ばれる「本ずわい蟹」のほぐし身、さらにプチプチの「イクラ」を重ねた『三段つかみ寿司 -本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ-』と、脂の旨みを感じながらも食感を楽しめる様に粗くたたいた「本鮪大とろたたき」そして「イクラ」を乗せた『三段つかみ寿司 -W 本鮪大とろとイクラ-』の2種類をご提供いたします。

そして、今回は「海苔」にもこだわりました。“つかみ寿司”をさらに美味しく召し上がっていただくには、「本鮪大とろ」の脂の旨みに負けない風味豊かな海苔が必要と考え、そこで行き着いたのが「有明産の海苔」です。

◆「有明海」

有明海は日本一干満差のある海です。そのため、海苔は満潮時には海から栄養を得て、干潮時には太陽を浴びることで旨みを蓄えます。また、沢山の河川から淡水が流入するため海水の塩分濃度が下がり、口の中で溶けるような特有の柔らかい海苔となります。自然の恩恵をうける有明海は海苔づくりにとって最適な環境です。



バイヤーが選定した“つかみ寿司”にあう歯切れ・旨み・甘み・ロどけ・香りの海苔は、豪華ネタの旨みをより引き立てます。

豪華ネタのハーモニーと風味豊かな香りとロどけの海苔をお楽しみいただける、かっぱ寿司渾身の一品。令和元年を締めくくる「寿司納め」として、またおめでたい新年の「寿司初め」にぜひお楽しみください。

【「三段つかみ寿司」詳細】

- 販売店舗 : かっぱ寿司全店
- 販売開始 : 2019年12月26日(木) ※無くなり次第終了
- URL : <https://www.kappasushi.jp/cp/tsukamisushi>
- 商品詳細 : <販売期間 12月26日(木)～1月13日(月・祝)>



『三段つかみ寿司
-本鮪大とろと本ずわい蟹とイクラ-』
一貫 300円 (+税)



『三段つかみ寿司
-W本鮪大とろとイクラ-』
一貫 300円 (+税)

※海苔を添えてご提供します。