

鮭の旨みがギュッ！鮭好きは今すぐかっぱ寿司へ！ 「ツウもうなる 鮭祭り」開催

2020年1月15日(水)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・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2020年1月15日(水)より、鮭三味の「ツウもうなる 鮭祭り」を開催いたします。



新年第一弾のフェアは華やかな「鮭祭り」！目玉はバイヤーが厳選して買い付けた「みなみ鮭」です。上質な鮭の一つである「みなみ鮭」は赤身の色が大変濃く、味も色同様濃厚で脂が乗った凝縮した味わいで人気です。ねっとりした『鮭上赤身』と、まぐろから取った出汁を使用した漬けダレに漬けた『漬け鮭上赤身』は、「みなみ鮭」の赤身の旨みを存分に楽しめます。

人気の三貫盛りシリーズ『鮭三味』は、「みなみ鮭」の旨さを一度にお楽しみいただけるおすすめの一皿です。濃厚な「上赤身」、サラッとした脂がたまらない「中とろ」と、脂の旨みと食感が混ざり合った「上まぐろたたき」とまさに鮭三味。



また昨年末より登場している身も脂も別格のキング・オブ・鮭の「本鮭」も好評につき引き続き販売いたします。美しいサシの身の甘みと脂の旨みが堪らない『本鮭大とろ』『本鮭大とろ炙り』は今しか食べられない一品です。

鮭好きは絶対見逃せない、かっぱ寿司の「鮭祭り」にぜひご来店ください。

【商品詳細】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- URL：https://www.kappasushi.jp/cp/2020/fair_january
- 商品詳細

<販売期間 1月15日(水)～2月2日(日)>

『鮭上赤身』二貫 180円(+税) みなみ鮭

『漬け鮭上赤身』二貫 180円(+税) みなみ鮭

『鮭三味』三貫 280円(+税) みなみ鮭

<販売期間 販売中～2月2日(日)>

『本鮭大とろ』一貫 180円(+税) 本鮭

『本鮭大とろ炙り』一貫 180円(+税) 本鮭