

大好評 特ネタ「全国お祭り寿司」第2弾5種 旬ネタ 北の幸「北海道フェア」14種 販売開始

2016年11月1日(火)~2016年11月30日(水)

~第1弾「全国お祭り寿司」売り上げランキングも発表~

<https://www.kappasushi.jp/>

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 四方田豊)は、10月より「新生かっぱ寿司」として新たなスタートを切りました。商品カテゴリーも見直し、アイデアと遊びゴコロあふれる創作寿司の「特ネタ」、時々の旬の旨さを味わえる「旬ネタ」とカテゴリーを新設し、月毎に「特ネタ」「旬ネタ」として今まで以上に楽しめるメニューをお届けします。

11月の「特ネタ」は10月に大変ご好評をいただいた「全国お祭り寿司」第2弾。「旬ネタ」は「北海道の幸」を選定し、期間限定フェアを開催いたします。

【特ネタ】

今月の「特ネタ」:「全国お祭り寿司」第2弾

日本の「お祭り」をモチーフに味はもちろん、見た目も圧巻なお祭り寿司の数々をご用意しました。10月からスタートした「全国お祭り寿司」第1弾は回転寿司のメニューとしては工程、提供方法などに新たなチャレンジをした商品です。新生かっぱ寿司のオープニングにふさわしい商品としてお客様にも評価をいただきました。人気ランキングナンバー1の「愛知はだか祭寿司」は12万食以上のヒット商品となりました。

●高知よさこい祭り寿司 302円(税込)

よさこいの鳴子をモチーフに、まぐろとアボカド、うなぎと玉子、玉子とししゃもっこの混ぜシャリ3種を海苔に包んだお寿司です。
※ししゃもっことはカラフトシヤモの卵のことです。

●徳島阿波おどり寿司 410円(税込)

豪快に柵で揚げ、カリッと香ばしく揚げたまぐろは女踊りの網み笠を表現。さっぱりとしたシャリは刻みガリと大葉が隠し味。

●博多どんたく寿司 302円(税込)

踊り子の花笠をイメージに、はまちを特製タレに漬込み散らし、いくらとおぼろ、しゃっきりした白葱、さらに、ししゃもっかが踊りだします。

●神田祭寿司 410円(税込)

神輿を型どって、シャリに甘めの味付けのうなぎを混ぜ込み、その上にはさらにうなぎを盛り付け。風味と食感が楽しめる白葱を隠し味にいたしました。豪快に崩してお召し上がり下さい。

●岸和田だんじり祭寿司 410円(税込)

だんじり祭りのだんじりそのものに見立てたお寿司です。パリッとした海苔天、しっとりとしたはまち、ロールの食感のぶつかり合いをご賞味ください。



〔参考〕

10月の「全国お祭り寿司」は第1弾は「愛知はだか祭寿司」が人気ナンバー1。

※順位は皿数。10月24日(月)現在。

- 1位:愛知はだか祭寿司 約125,000皿
- 2位:長野御柱祭寿司 約104,000皿
- 3位:青森ねぶたまつり寿司 約66,000皿
- 4位:仙台七夕まつり寿司 約60,000皿
- 5位:さっぽろ雪まつり寿司 約31,000皿

【旬ネタ】

今月の「旬ネタ」:北海道の幸

今月の「旬ネタ」は北海道の幸をふんだんに取り入れたラインナップ。寿司ネタはもちろんのこと、デザートやサイドメニューを含めた14種で北海道の素材を使用しております。

●北海道紋別産 ほたて座布団のせにぎり 一貫194円(税込)

北海道紋別市で水揚げ・加工されたほたてを使用。
身質に優れ、深い甘みと旨みが味わえます。

●北海道沙留産 天然秋鮭漬けにぎり/天然秋鮭直火炙り

各一貫108円(税込)

北海道沙留漁協で水揚げされたものを使用。
弱点である水っぽさ、生臭さを改善した高品質かつ鮮度抜群な秋鮭です。

●北海道産 黒そい塩直火炙り/焦がし醤油直火炙り

各二貫194円(税込)

「北海道の鯛」とも称され、高級魚としても食される黒そいを、脂ののった一番美味しい状態で、お寿司に仕上げました。

今回は特ネタと旬ネタを合わせ、全19種もの新メニューをご用意いたしました。

今後にかっぱ寿司ではさらなる食の驚きとご満足をお届けするため、様々な試みに挑戦してまいります。

〈特ネタ：全国お祭り寿司商品画像〉



〈高知 よさこい祭り寿司〉



〈徳島 阿波おどり寿司〉



〈博多どんたく寿司〉



〈神田祭寿司〉



〈岸和田だんじり祭寿司〉

