

かっぱ寿司生誕の地で計6日間の生本鮪祭り 長野県内のかっぱ寿司に「生本鮪入荷」します！

2020年10月9日(金)～11日(日)、16日(金)～18日(日)

長野県内 22 店舗のかっぱ寿司にて販売

コロナ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、2020年10月9日(金)～11日(日)および10月16日(金)～18日(日)の合計6日間、かっぱ寿司長野県内22店舗限定で『生本鮪』を販売致します。



創業47年を迎えたかっぱ寿司は、創業月の8月に大々的な「創業祭」を開催し多くのお客様に店内飲食をお楽しみいただきました。コロナ禍の現在、外食を楽しむににくい日々ではございますが、かっぱ寿司の店内にてお寿司を選ぶ楽しさ、注文した商品の作りたての美味しさ等のワクワク感は外食ならではの食体験と考えております。そんなワクワク感をさらに盛り上げる、通常ではご提供のない超目玉商品『生本鮪』を長野県内の店舗限定でご提供いたします。

今回ご提供の場所となる長野県は、かっぱ寿司が誕生し今もなお多くのお客様からご支持いただいている原点ともいえる場所です。そんな長野のお客様にかっぱ寿司でのお食事をいつも以上にお楽しみいただきたいとの想いでの緊急入荷となります。

まぐろの王様と呼ばれる本鮪を、今回は水揚げされてから一度も凍らせていない生鮪でご提供。生鮪は水分や旨み成分が外に出ないため、しっとりとした食感と濃厚なうま味が味わえます。その希少さと鮮度を保つ難しさから、高値で取引されていますが今回は生本鮪の赤身とトロの組み合わせの二貫を300円(＋税)というかっぱ寿司ならではの驚きのお値段でご提供いたします。

さらに10月9日(金)は長野稲田店にて「生本鮪解体ショー」も行われます。ぜひ長野県内のかっぱ寿司で美味しい『生本鮪』をはじめとしたお寿司をお楽しみください。

【長野県内限定「生本鮪」商品概要】

- ・期間：2020年10月9日(金)～11日(日)【3日間】
10月16日(金)～18日(日)【3日間】
- ・対象店舗：長野県内 かっぱ寿司 22 店舗
- ・URL：https://www.kappasushi.jp/cp/nagano_namahonmaguro
- ・商品詳細：『生本鮪』 二貫 300円(＋税)
(※赤身とトロの組み合わせとなります。)

