



かっぱ寿司

カッパ・クリエイト 株式会社

2017年2月23日

報道関係各位

濃厚な旨みと甘みの「富山湾の宝石」を数量限定入荷！ 「極希少 富山湾産 天然！白えび」発売 ～旬の魚を取り入れた全 12 種の「春フェア」開催～ 期間：2017年3月1日(水)～4月9日(日)

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、2016年末より、国産ブランド魚を守り、日本国内で消費していくことを目的とした「国産ブランド魚プロジェクト」を実施しております。そして今回は富山湾産の白えびを始めとし、旬のネタを取り入れた全 12 種の「春フェア」を開催いたします。

今回の目玉メニューは、富山湾の宝石と呼ばれ、旨みと甘みを存分にお楽しみいただける「極希少 富山湾産 天然！白えび」です。わずか 2 つの漁港でしか水揚げされておらず、鮮度の落ちが早い以前までは県外への流通がほとんどありませんでした。しかし流通技術の発達により、この度かっぱ寿司の全店にて提供することが可能となりました。

そのほか、ほたるいか・生しらす・釜揚げ桜えびを使った色合い鮮やかな「天然！春の軍艦三貫盛り」、新しい季節の訪れを感じさせる「九州産 春の天然！連子鯛」など彩り豊かな全 12 種類のメニューをご用意いたしました。

【今月の旬ネタ】概要

内 容：希少価値の高い「富山湾産白えび」を使った商品と、華やかな軍艦三種盛りの、12 種類のメニューをご用意いたしました。

対 象 日：2017年3月1日(水)～4月9日(日)

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗(一部メニューは鮎ノ場業態では取り扱いがございません)

●「極希少 富山湾産 天然！白えび」一貫 300 円（＋税）

「富山湾の宝石」と冠される白えびは、わずか 2 つの漁港でしか水揚げされていません。

以前は鮮度の落ちが早い以前ほとんど県外に流通していませんでしたが、流通技術の発達により、この度かっぱ寿司全店で提供することが可能となりました。

まさに極希少の名にふさわしい食材です。他のえびにはない濃厚な旨みと甘みをこの機会にご賞味下さい。

●「天然！春の軍艦三貫盛り」三貫 180 円（＋税）

鮮やかな色合いの軍艦を三種盛り合わせた、春にふさわしいメニューです。

兵庫県産 ほたるいか：春の風物詩であるほたるいかを釜揚げし、寿司ネタに致しました。

身は柔らかく、十分な旨みをお楽しみいただけます。

駿河湾産 生しらす：ぷりぷりとした食感は新鮮な生ならでは、しらす本来のコクのある味わいを残しつつ、しょうがのトッピングであっさりとした後味です。

釜揚げ桜えび：鮮やかなピンク色が見た目にも春らしい一品です。

口に入れた瞬間、天然の桜えびの豊かな風味が広がります。



【極希少 富山湾産 天然！白えび】イメージ



【桜えび・生しらす・ほたるいか】イメージ

- 「九州産 春の天然！連子鯛」一貫 180 円（+税）
白身魚特有の淡白でクセのない味でありながら、甘みに加え、皮目の風味が感じられます。おぼろと大葉を添えて春らしい色合いの一品に致しました。

- 「天然！さより」二貫 100 円（+税）
濃厚な旨みとほどよい苦味が後を引く大人向けのお寿司です。青葱としょうがでアクセントを加えました。

- 「天然！さわら 店内直火炙り(焦がし醤油)」一貫 100 円（+税）
さっぱりとした白身のおいしさが味わえるさわらを店内で香ばしく炙りました。焦がし醤油の風味が食欲をそそります。



【九州産 春の天然！連子鯛】

<その他メニュー>

- 「九州産 天然！いとより 店内直火炙り(塩)」一貫 100 円（+税）
- 「春の活〆特大えび」一貫 100 円（+税）
- 「生ハムバジル」二貫 100 円（+税）
- 「国産春のキャベツを使ったサラダ軍艦」二貫 100 円（+税）
- 「とろっと！牛すじ旨辛煮」一皿 300 円（+税）
- 「天然！大型赤えび入り茶碗蒸し」一個 230 円（+税）
- 「イチゴとチョコのW ムース～たっぷりホイップクリームと練乳ソース」一皿 200 円（+税）