

この夏のかっぱ寿司はうに！いくら！！ 本気が詰まった“うまい！”夏ネタ大集結 『うに包み』が110円(税込)で登場です 【同日発売】技とこだわりが詰まった『本気にぎり 天然本鯖とろ』 2022年7月8日(金)より、かっぱ寿司全店にて

コロナウィン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)は、2022年7月8日(金)より、「うに・いくら」&「夏のうまい！ネタ」フェアを開催いたします。



【2022年夏 110円(税込)商品 第1弾】 濃厚な旨みが詰まった『うに包み』

この夏のかっぱ寿司が自信をもってお届けするイチオシ商品は、大人気の「うに」です。なんと今回は2022年7月8日(金)～7月19日(火)の期間『うに包み』を大特価の110円(税込)でご提供いたします！

高級食材として知られている「うに」ですが、昨年末より社会情勢や赤潮の影響等をうけ価格の高騰が続いています。年々貴重となりご提供量の確保が難しい状況ですが、人気の「うに」をお客様にお楽しみいただけるよう、年間を通して計画的に仕入れを実施する事で、かっぱ寿司全店でご提供できる量を確保いたしました。

今回の『うに包み』、一貫における「うに」の量は決して多くはございません。しかし、厳選した濃厚な「うに」をかっぱ寿司ならではの110円(税込)という価格にこだわり、多くのお客様に喜んでいただきたいという一心でご用意した商品となります。この機会に是非ご堪能ください！



また2022年7月20日(水)～8月2日(火)の期間【2022年夏 110円(税込)商品 第2弾】、プチプチはじけるいくらの旨みとパリパリ食感の海苔が相性抜群の『いくら包み』を110円(税込)でご提供いたします。こちらもご期待ください！

他にも人気ネタが食べ比べ出来る『うにいくら合盛り軍艦』や店内切り付けの「とろ」と合わせた『うにとろ包み』『いくらとろ包み』など、「うに」と「いくら」を使用した贅沢な商品をご用意しております。ぜひこの機会にお近くのかっぱ寿司でこの夏も“うまい！かっぱ寿司”をお楽しみください。

一貫一貫店内握り、飾り包丁の細やかな技 “本気シャリ”にふさわしい一貫『本気にぎり』がこの夏もかっぱ寿司に登場

“回転寿司屋から寿司屋品質へ”をスローガンに掲げ、シャリを山形県産ブランド米「はえぬき」単一使用へ変更する等、大きな改革を実施した昨年2021年の夏に登場した『本気にぎり』。本商品は寿司屋品質の“うまい！”を本気で実現したかっぱ寿司の挑戦が詰まった一貫です。

【本気ポイント其の一 選りすぐった本気にぎり専用の“天然本鮪”】

かっぱ寿司の鮪の仕入れ歴20年以上、「かっぱ寿司の鮪の門番」パイヤーの星野が厳選した「天然本鮪」を使用。鮪の王様と呼ばれる「本鮪」の中でも、身の締まりと味わいが深い「天然もの」を仕入れました。さらに、色目や脂のりなど『本気にぎり』に最適なものを選びすぐっております。

【本気ポイント其の二 寿司を華やかに！店内仕込み“飾り包丁”】



『本気にぎり 天然本鮪とろ』には“飾り包丁”を施しております。このひと仕事を加えることで、寿司はよりいっそう華やかに、そして美しく仕上がります。飾り包丁を一本一本入れることで、醤油は「とろ」の脂にはじかれず、シャリとネタはより調和し、口の中で心地よくほぐれていきます。



【本気ポイント其の三 実は回転寿司チェーンにはない！？“店内握り”】

回転寿司チェーンではシャリ玉(ロボットで作るシャリ)の上にネタをのせるのみで提供するのが一般的です。しかし今回の『本気にぎり 天然本鮪とろ』はそれだけではなく、ご提供前に一貫一貫ひと握りするという“ひと仕事”を実施しております。丁寧にひと握りすることでシャリとネタが馴染み一体感がうまれ、寿司屋品質のお寿司を実現させました。

【「うに・いくら」&「夏のうまい！ネタ」商品詳細】

・販売店舗：かっぱ寿司全店

・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2022/fair07>

<販売期間：2022年7月8日（金）～7月19日（火）>

『うに包み』一貫 110円（税込） ※店内飲食限定



<販売期間：2022年7月8日（金）～8月2日（火）>

・商品詳細：※価格は店内税込価格



『うにいくら合盛り軍艦』
二貫 330円（税込）



『特盛いくら』
二貫 330円（税込）



『いくらとろ包み』
一貫 220円（税込）



『うにとろ包み』
一貫 220円（税込）



『いくら』
二貫 165円（税込）



『うにいか卵黄軍艦』
二貫 165円（税込）
食べやすい長さにカットされたスルメイカソーメンを、うにと出汁醤油で和えた店内調理にこだわった一品。※卵黄ソースを使用しています。



『炙りうなぎの食べ比べ』
二貫 220円（税込）
直火炙りの香ばしさが食欲をそそるうなぎを、蒲焼きと白焼きでご用意しました。



『えび天にぎりスイートチリマヨ』
二貫 110円（税込）
店内揚げのサクサク感にチリソースのピリ辛とマヨのコクがシャリにぴったり！ボリューム満点の創作寿司。



『蝦夷あわび』
二貫 330円（税込）
高級ネタあわびはコリコリとした食感と特有の旨みが楽しめます。大葉のアクセントも◎



『気仙沼港水揚げかつお
カツレツにぎり(マヨ)』
二貫 165 円 (税込)

気仙沼港で水揚げされたかつおをサクッと揚げた、肉肉しい食感で食べ応え抜群のお寿司。マヨ無しもご用意しております。



『天然車海老の大きなえびアボカド』
二貫 330 円 (税込)

「最高に美味しいえびアボカドを作りたい…」そんな、開発部の気合で生まれた商品。大きくしっかりとした食感の天然車海老を豪快に使った会心の一品です！



『国産釜揚げしらす軍艦』
二貫 110 円 (税込)

釜揚げしらすは、ふっくら柔らかな食感とほのかな塩味がシャリとベストマッチです。

かっぱ寿司のスイーツブランド “ごち CAFE” 夏の新商品



『フルーツ練乳 しろくまパフェ』396 円 (税込)

かっぱ寿司の夏スイーツに、九州発、練乳の旨みたっぷりの「しろくま」が登場です！2年以上の交渉を重ねついに仕入れに成功した「練乳氷」が味の決め手！中には、いちごやパイナップルの果肉、そして小豆が入っています。トッピングにはバニラアイスとストロベリーソース、冷凍マンゴーフルーツをたっぷり添えました！仕上げにコンデンスミルクをかけて、かっぱ寿司の『フルーツ練乳 しろくまパフェ』が完成です。

【「本気にぎり」商品詳細】

- ・販売期間：2022 年 7 月 8 日 (金) ～ 8 月 22 日 (月)
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/2022/nigiri2honki/07>
 - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『本気にぎり 天然本鮪とろ』一貫 330 円 (税込)



※掲載商品につきましては天候・入荷状況・売行き等により、品切れや販売終了となる場合がございます。
※掲載画像はイメージです。

【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
 - 手洗い消毒：全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
 - 離してご案内：出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
 - アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
 - テーブル除菌洗浄：テーブル周りを専用の除菌洗浄剤で除菌
- ※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。