

2023年5月24日

## 天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」第5弾コラボ商品が登場 大自然の恵みをお手頃価格で味わう『かっぱの天然ネタ祭り』開催 2023年5月31日(水)～6月20日(火)、かっぱ寿司全店にて

コロワ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)は、2023年5月31日(水)～6月20日(火)の期間、『かっぱの天然ネタ祭り』を開催いたします。



大自然の恵みをお手頃価格で味わえる『かっぱの天然ネタ祭り』では、北海道釧路沖で獲られ、釧路の港に水揚げされた脂のりの良い「北海道産北釧いわし」と、かっぱ寿司の人気ネタのひとつ「生えび」を天然物でご提供いたします。そして2022年3月より展開している福岡県の水産加工会社「玄天」との第5弾コラボ商品『長崎県産 天然あじ』と『長崎県産 天然あじ塩炙り』が登場いたします。

天然魚加工トップクラスの水産加工会社「玄天」が技術を駆使してお届けする長崎県産の天然あじとその他の天然魚ネタを、是非この機会にお近くのかっぱ寿司でお楽しみください。

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい!」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

### 【『かっぱの天然ネタ祭り』概要と「玄天」第5弾コラボ概要と商品詳細】

- ・販売期間: 2023年5月31日(水)～6月20日(火) 予定
- ・販売店舗: かっぱ寿司全店
- ・URL: [https://www.kappasushi.jp/cp/2023/umai\\_project5](https://www.kappasushi.jp/cp/2023/umai_project5)  
※横浜西口エキニア店・道頓堀戎橋店は価格が異なります。  
※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。  
※掲載写真はイメージです。

今回は、身質・脂のりが良い『長崎県産 天然あじ』を、素材本来の味を楽しむ「にぎり」と、香ばしさが加わり素材の旨みが引き立つ「塩炙り」の2種類でご提供いたします。



『長崎県産 天然あじ』  
二貫 363円(税込)



『長崎県産 天然あじ塩炙り』  
二貫 363円(税込)

【『かっぱの天然ネタ祭り』 その他一部商品詳細】



「北海道産 北釧いわし」  
一貫 110円（税込）  
脂のりの良い北釧いわしを  
ほどよく酢締めた刺身のよ  
うな食感と味わいです。



「北海道産北釧いわし  
食べ比べ(生・塩炙り)」  
二貫 242円（税込）  
ほどよく酢めした北釧  
いわしの生と塩炙りを1  
度に味わえます。



「天然生えび」  
二貫 187円（税込）  
生えびのぷりぷりとした  
食感と甘みを存分に堪能  
できる一皿。



「天然生えび食べ比べ  
(とびこのせ・漬け)」  
二貫 187円（税込）  
生えびととびこの食感や  
味わい、「漬け」の独特な  
食感と旨みが楽しめます。

最高級の水産加工で九州産の“うまい”を全国に届けるプロフェッショナル集団】

株式会社玄天とは

玄界灘や日本海、東シナ海など複数の海に囲まれた恵まれた環境に加え、アジア諸国との海外交流の窓口として発展してきた日本有数の好漁場、福岡。この福岡で、地元有力仲卸と連携し直送ルートにてより良い安定した国産魚の仕入れを行ってきたのが「株式会社 玄天」です。

鮮度を保つため、水が不要な丁寧な手作業での加工にこだわり、1日に1人当たり200キロもの魚を加工する、プロフェッショナル集団。更に、HACCPによる衛生管理や瞬時に冷凍する3D Freezerなど、設備環境においても安全で高品質なものを完備。

これらの熟練の職人技と万全な設備環境により、国産天然魚の瑞々しさをそのままに全国のお客様へお届けします。



■「玄天」×「かっぱ寿司」これまでのコラボ

国産の天然魚のご提供機会を増やし、もっと国産天然魚のおいしさをお客様へ伝えたいと2022年3月よりスタートした「玄天」とのコラボレーション。これまでの4回をご紹介します。



【第1弾】2022年3月  
玄界灘のある九州で獲れた脂がのっている「九州産鯖」



【第2弾】2022年5月  
過酷な環境を生き抜いた脂がのった「九州水揚げの天然あじ」



【第3弾】2022年8月  
身が引きしまり脂のりがよい「九州水揚げ天然真鯛」



【第4弾】2022年11月  
九州産天然鯖を水揚げしたその日に酢めした「奇跡の鯖」

リリース内画像素：<https://vectoringroup.box.com/s/zhnd3e82xr8inr0naglg1lh6iucr2yv6>

コロナイドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel: 0120-993-160 (受付:土日祝を除く9時~18時)

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>