

大うなぎ、のどぐろ、豪華ネタがそろい踏み！ 『かっぱの夏鮎。』フェア開催！ 2017年7月13日(木)開始、なくなり次第終了

かっぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長 大野健一）では、鹿児島県産の大うなぎをはじめとし、山口県産のどぐろや佐賀県産芝海老など豪華ネタを使用した『かっぱの夏鮎。』フェアを7月13日（木）から開催いたします。

今回は、『かっぱの夏鮎。』の目玉メニューとして『鹿児島県産 大うなぎ』をご用意いたしました。国産ブランド魚の「鹿児島県産 うなぎ」は、シラス台地で長い月日をかけて自然ろ過された、美しい地下水を使用して育てたうなぎだけを使用しております。密飼をなくしストレスの少ない環境で育てたうなぎは、臭みがなく濃厚な旨み特徴です。

そのほか、高級魚として有名なのどぐろを香ばしく店内で炙った『山口県産 のどぐろ焦がし醤油直火炙り』『山口県産 のどぐろ塩直火炙り』や、さくさくの食感とジューシーな味わいをお楽しみいただける『佐賀県産 揚げたて芝海老』などのメニューをご用意いたしました。

【かっぱの夏鮎。】概要

タイトル：『かっぱの夏鮎。』

内 容：国産ブランド魚である、「鹿児島県産 うなぎ」をはじめとし、山口県産のどぐろや、佐賀県産の芝海老など多彩なメニューをご用意いたしました。

対 象 日：2017年7月13日（木）～

※各商品なくなり次第終了

実施店舗：全国のかっぱ寿司店舗

U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/season4>

●『鹿児島県産 大うなぎ』一貫 180円（＋税）

ストレスの少ない環境で育てた風味豊かな大うなぎは、濃厚な旨み特徴です。じっくりと焼き上げることで、中はふっくら柔らかく、外は香ばしい食感です。

●『山口県産 のどぐろ焦がし醤油直火炙り』一貫 180円（＋税）

●『山口県産 のどぐろ塩直火炙り』一貫 180円（＋税）

高級魚としても有名なのどぐろを、店内で炙って仕上げました。炙った醤油の香ばしさに加え、脂のりもありながらあっさりとした味わいをお楽しみ頂けます。

●『佐賀県産 揚げたて芝海老』一皿 300円（＋税）

注文を頂いてから揚げているため、さくさくの食感とジューシーな芝海老の味わいを十分にお楽しみ頂けます。これからの暑い季節、お酒のお供としてもぜひお召し上がり下さい



＜その他メニュー＞

- 『びん長鮪たたき スタミナ醤油』二貫 100円（＋税）
- 『アヒポキ サンチュ包み』一貫 100円（＋税）
- 『カニかま サラダ包み』一貫 100円（＋税）
- 『かっぱの油そば』一杯 300円（＋税）
- 『ピスタチオヨーグルトマンゴーケーキ』一個 200円（＋税）
- 『ラムネ氷パフェ』一杯 300円（＋税）

【鹿児島県産 うなぎ オフィシャルムービー】概要

かっぱ寿司で提供する、国産ブランド魚「鹿児島県産 うなぎ」の美味しさの秘密をお伝えするオフィシャルムービーです。

平成の名水百選にも選ばれた普現堂湧水源の地下水を使用し、鹿児島県内で養殖・加工された、とっておきのうなぎの魅力を、生産者の声と共にご紹介いたします。

URL: <https://youtu.be/AGx4R87n8X8>

