

「本ずわい蟹」から「かにみそ」まで、冬の味覚をたっぷり堪能！

『かっぱの蟹づくし』フェア開催

2017年11月8日(水)開始 なくなり次第終了

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 代表取締役社長 大野健一)は、2017年11月8日(水)より、『かっぱの蟹づくし』フェアを開始いたします。

本フェアの目玉商品は、冬の味覚「蟹」の中でも高級食材として知られる「本ずわい蟹」を贅沢に使用し、ご提供の直前に殻むきをしてお客様にご提供する「店内殻むき 本ずわい蟹」です。蟹の甘みとみずみずしい口当たりを存分にお楽しみいただけます。

また「本ずわい蟹まみれ」は、蟹の棒肉・ほぐし身・爪下肉のにぎりを三貫セットにいたしました。食べ比べていただくことで、よりおいしさを実感していただける商品となっております。

そのほか、蟹の濃厚な旨みが味わえる「根室名物鉄砲汁～北海道産花咲かに使用～」や、蟹のほぐし身がやわらかく口の中でほどける「本ずわい蟹ほぐし身のつけ盛り」も同時販売。

さらに、あさりのコクがたまらない「あさりのクラムチャウダー」や、昨年、大人気かつ瞬く間に完売を迎えた「種子島産安納芋のプリン」も登場いたします。

蟹の魅力を余すことなく堪能いただけるほか、サイドメニューやデザートも自慢の一品を集めた全15品のフェアを、ぜひこの機会にお召し上がり下さい。



【フェア概要】

- フェア名：『かっぱの蟹づくし』
- 対象日：2017年11月8日(水)～各商品なくなり次第終了
- 実施店舗：全国のかっぱ寿司全店
- U R L： <https://www.kappasushi.jp/cp/season8>

● 「店内殻むき 本ずわい蟹」一貫 180円(＋税)

蟹の甘みとみずみずしい口当たりが堪能できる本商品は、ご提供の直前に殻むき。むきたてならではの鮮度をお召し上がりください。

● 「本ずわい蟹ほぐし身のつけ盛り」一貫 100円(＋税)

本ずわい蟹のほぐし身を贅沢にのつけ盛りにいたしました。やわらかくお口の中でほどけます。

● 「本ずわい蟹まみれ」三貫 280円(＋税)

蟹の棒肉、ほぐし身、爪下肉のにぎりを三貫セットにいたしました。食べ比べていただくことで、それぞれ

のおいしさをお楽しみいただけます。

●「根室名物鉄砲汁～北海道産花咲がに使用～」300円（+税）

北海道根室の郷土料理を再現いたしました。

●「あさりのクラムチャウダー」200円（+税）

あさりのコクが溶け込んだ、とろっと温かいおいしさ。

クリーミーでおいしいスープを作るべく改良を重ねた一品です。

●「種子島産安納芋のプリン」200円（+税）

去年販売し、大好評のうちに早期完売した商品が今年も登場いたします。安納芋の濃厚な風味となめらかな舌触りが癖になる、一押しデザートメニューです。

<その他メニュー>

●「かにかまサラダ軍艦」二貫100円（+税）

●「アツアツかにかま天」二貫100円（+税）

●「かにみそ」二貫100円（+税）

●「金華×さば」二貫100円（+税）

●「あん肝軍艦」二貫100円（+税）

●「豪華かにと松茸茶碗蒸し」280円（+税）

●「生ハムのシーザーサラダ」200円（+税）

●「かっぱの台湾風まぜそば」300円（+税）

●「バニラアイスのフィナンシェサンド」200円（+税）