



OK!!広島通信

(おいしいけえ、ひろしま)

不定期発行 Vol.10

広島県は、「ひろしまは美味しさの宝庫」という印象を浸透させるため、県外に向けて広島の多彩な食の魅力を発信するプロジェクト、「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」を展開中です。
このたび、全国展開する回転寿司チェーン「かっぱ寿司」にご協力いただき、広島県産・瀬戸内海産の牡蠣を使用した特別メニュー「広島県産 牡蠣フライ盛り」メニュー3種、「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」メニュー3種が「かっぱ寿司全店」にて販売となります。
ぜひ、「かっぱ寿司」で、広島県産・瀬戸内海産の牡蠣をご賞味ください!

かっぱ寿司、広島の“おいしい”を全国へ!

「OK!!広島」協力商品詳細

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：山角豪)は、やまかどつよし
2025年10月23日(木)より「かっぱのどろ貝祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。「かっぱのどろ貝祭り」では、「OK!!広島」協力商品として、広島県産・瀬戸内海産の牡蠣を使用したお寿司、サイドメニューを多数ご用意しております。

●販売期間：2025年10月23日(木)～11月5日(水) 予定

●商品ラインナップ(一部抜粋)

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣』 一貫 110円(税込)

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣食べ比べ(ポン酢ジュレのせ・焦がし醤油炙り)』 二貫 290円(税込)

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣といくら あおさ餡茶碗蒸し』 410円(税込)～

『ちょこっと 広島県産 牡蠣フライ盛り～ソース～』 260円(税込)～

『広島県産 牡蠣フライ盛り ～たまごたっぷりタルタル&ソース～』 560円(税込)～

『広島県産 牡蠣フライ盛り～ソース～』 460円(税込)～

▶ 詳細 <https://www.kappasushi.jp/menu2>



瀬戸内海産 蒸し牡蠣



瀬戸内海産 蒸し牡蠣食べ比べ
(ポン酢ジュレのせ・焦がし醤油炙り)



瀬戸内海産 蒸し牡蠣と
いくらあおさ餡茶碗蒸し



ちょこっと広島県産
牡蠣フライ盛り～ソース～



広島県産 牡蠣フライ盛り
～たまごたっぷりタルタル&ソース～



広島県産 牡蠣フライ盛り
～ソース～

瀬戸内の海が育てた“ぷりっ”と濃厚な味わい、今年も解禁!

広島県では、毎年10月をむき身の「牡蠣解禁月」として、県内各地で順次牡蠣の水揚げが始まり、冬の味覚の代表として多くの飲食店で提供がスタートします。

広島の牡蠣は、穏やかな広島湾で、塩分濃度、水温変化など、牡蠣の生育に適した環境で育つため、殻は小ぶりですが、身はぷりっと大きく、美味しさの元となるグリコゲンが多く蓄えられた濃厚な味わいとされています。

牡蠣の季節が始まった広島。ぜひ、今しか味わえない、おいしい!旬の牡蠣の味わいをお楽しみください!

コラボしてくださる企業様などを募集中。コラボメニューやロゴ使用の申請は、特設サイトを御確認ください。

ぜひ一緒においしい!で盛り上げましょう。お待ちしております! <https://ok-hiroshima.jp/>

【問合せ先】広島県観光課 食の魅力推進担当(電話：082-513-2423)