

2024年8月1日

常に進化を続ける独創的な街「吉祥寺」の北口エリアに出店 『かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店』2024年8月9日(金)オープン 2024年7月南池袋店オープンに続き、東京都内に出店

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2024年8月9日（金）に「かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店」をオープンいたします。

吉祥寺は、住みたい街ランキングで常に上位にランクインし、渋谷・新宿といった都心の人気スポットからほど近いこともあり、外国人にも人気のエリアです。その中で『かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店』は、友人同士や国内外の観光客の利用など幅広いニーズにこたえる店舗をめざします。

かっぱ寿司は、2024年7月に東京都に8年ぶりの出店となった『南池袋店』をオープンいたしました。9月中旬には、開業45年以来初となる増床リニューアルオープンをするアトレ亀戸内へのオープンも控えています。



※画像はイメージです。

かっぱ寿司では、「やっばかっぱがうまいらしい!」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もこれからも注力してまいります。

■■■店舗概要■■■

正式名称：かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町1丁目8-3
ショッピングセンター吉祥寺コスモビル5F

アクセス：JR 吉祥寺駅北口 徒歩2分

T E L：0422-27-1231

客席数：97席

（テーブル4人掛け×7席+テーブル6人掛け×6席
カウンター33席）

営業時間：平日 11:00～23:00

土日祝 10:00～23:00 最終入店時間 閉店時間 30分前

定休日：不定休

※店舗情報は変更になる場合がございます。

詳しくは、かっぱ寿司ホームページをご確認ください。



〈運営会社情報〉

会社名：カップ・クリエイト株式会社

創業：1973年（昭和48年）8月

設立：1981年（昭和56年）11月21日

所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12階

代表者：代表取締役社長 山角 豪

事業内容：1.飲食店（回転すし）の経営

2.食料品の加工及び販売

『かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店』オープン記念キャンペーン

『かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店』オープンを記念してお得なキャンペーンを実施します。ご家族やご友人とご一緒に、『かっぱ寿司 吉祥寺駅北口 コスモビル店』へぜひご来店いただき、楽しいひとときをお過ごしください。

Campaign①：かっぱ寿司公式アプリにて“店内飲食限定 200 円（税込）OFF クーポン”をプレゼント配信！

公式アプリ (<https://www.kappasushi.jp/app.html>) をダウンロード&会員登録いただき、8月1日（木）から8月15日（木）までに『吉祥寺駅北口 コスモビル店』をお気に入り登録いただくと8月16日（金）から8月31日（土）まで、お会計毎に何度でもご利用いただける“店内飲食限定 200 円（税込）OFF クーポン”をプレゼント配信いたします。



- 配信期間：2024年8月16日（金）～8月31日（土）
- 注意事項/利用条件：
 - ※8月15日（木）までに『吉祥寺駅北口 コスモビル店』をお気に入り登録いただいた方のみが対象です。
 - ※ご利用のスマートフォンの設定で「かっぱ寿司アプリの通知を許可」していただきますようお願いいたします。
 - ※他のクーポンとの併用はできません。
 - ※店内飲食のみご利用いただけます。持ち帰り、デリバリー、食べ放題にはご利用いただけません。
 - ※1組様につき、2,000円(税込)以上のお会計時にご利用いただけます。
 - ※配信期間中、お会計毎に何度でもご利用いただけます。
 - ※詳細はクーポン画面をご確認ください。

Campaign②：新店オープン特別記念商品・吉祥寺駅北口 コスモビル店限定「かっぱのまぐろ四種食べ比べ」「本ずわい蟹の贅沢にぎり」期間限定販売



【第一弾】かっぱのまぐろ四種食べ比べ 四貫 390 円（税込）

販売期間：8月9日（金）～8月21日（水）
キハダまぐろ・天然本鮪中とろ・みなみ鮪中とろ・びん長まぐろを一緒に楽しめる、まぐろ好きには堪らない一皿です。
※店内飲食限定

• 販売店舗：吉祥寺駅北口 コスモビル店

※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となる場合がございます。
※商品により販売開始日、販売期間が異なります。
※店舗の混雑状況により多少お時間を頂戴する場合がございます。
※掲載写真はイメージです。



【第二弾】本ずわい蟹の贅沢にぎり 二貫 390 円（税込）

販売期間：8月22日（木）～9月11日（水）
本ずわい蟹うにのせ・本ずわい蟹いくら&ほぐし身のせの二貫を一度に味わえる、贅沢な一皿です。
※店内飲食限定

【『SPECIAL SUSHI ROLL' s』概要と商品詳細】

かっぱ寿司では、一部の店舗限定で、海外で独自に発展した「ロール寿司」をご提供しています。

訪日外国人客数は、円安などの影響もあり急速に回復し、日本政府観光局（JNTO）の2024年6月の統計では313万人と、単月としては過去最高を記録しています。日本を訪れる外国人観光客のなかにも、日本でのご飯を楽しみに旅のプランを立てている方は多く、日本の食を代表するメニューである「寿司」を楽しみに来日される方も多くおられます。「寿司」が人気の理由としては、ネタが新鮮で種類が多いこと、ヘルシーなこと、日本ならではの料理であることなどが挙げられています。

海外では裏巻きにしたロール寿司が定番としてよく食されており、かっぱ寿司では、その定番をかっぱ寿司ならではのネタである「イカサラダ」や「天ぷら」などを使った商品をお楽しみいただけます。

・販売店舗：横浜西口エキニア店、道頓堀戎橋店、千葉駅前店、南池袋店、吉祥寺駅北口 コスモビル店

※天候・入荷状況・売れ行きなどにより、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※店舗の混雑状況により多少お時間を頂戴する場合がございます。

※掲載写真はイメージです。

『サーモン&アボカド ドラゴンロール』490円(税込) ※店内飲食限定

外側に人気ネタのひとつであるサーモンをのせ、アボカドダイス、玉子、レタスを巻き込んだ色鮮やかな「ドラゴンロール」に仕上げました。

一般的な「ドラゴンロール」は、裏巻き寿司（ロール寿司）の外側にスライスしたアボカドをのせ、ドラゴンのうろこに見立てたものですが、サーモンを外側にのせることで、サーモンを存分にご堪能いただけるオリジナルロールに仕上げました。

とびこをトッピングしマヨネーズをかけることで、ぷちぷちとした食感やマヨネーズのまろやかな味わい、サーモンの旨み、クリーミーなアボカドなどが相まった美味しさがお楽しみいただけます。



『THE KAPPA シュリンプ&サラダロール』490円(税込) ※店内飲食限定

かっぱ寿司の看板メニューのひとつ「サラダ軍艦」の味を、より多くの方に楽しんでいただきたいと開発した裏巻き寿司（ロール寿司）です。

レタス、きゅうり、イカサラダを巻き込み、ポイル海老を外側にのせた裏巻き寿司（ロール寿司）を3等分にして、イカサラダを“追いつトッピング”しました。とびことレモンをトッピングし、ぷちぷちとした食感と爽やかな酸味、海老の旨みも楽しんでいただける一品です。



『BIG えび天&うなぎロール』490円(税込) ※店内飲食限定

大えびの天ぷら2尾を巻き込み、3等分にして、カット面を下にして盛り付けたものに、皮目を炙ったうなぎ蒲焼2枚を盛り付けました。甘だれをかけて、天かすを全体にふりかけて仕上げました。

食べ応えある大えび天と、人気ネタのひとつであるうなぎを味わえる裏巻き寿司（ロール寿司）です。ぷりぷりとした食感の大えび天と、炙った香ばしい風味とふっくらとした食感のうなぎ、少し甘めのたれと天かすのクリスピーな食感が楽しめます。



公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

・かっぱ寿司 公式 X アカウント：https://twitter.com/kappasushi_jp

・かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：<https://xgd/tEzBl>

 **カッパグループ**

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

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