

2024年12月3日

まぐろの王様“本鮪”！冬の味覚“のどぐろ”が今だけ 110 円(税込)！
かっぱ寿司『かっぱの本鮪中とろ & のどぐろ祭り』開催
2024 年 12 月 5 日(木)より、かっぱ寿司全店にて
「蟹」や「寒ぶり」など、冬のおすすめ商品も登場！

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、2024 年 12 月 5 日(木)～12 月 25 日(水)の期間、『かっぱの本鮪中とろ & のどぐろ祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



今回は、まぐろの王様とも呼ばれる「本鮪」の中とろや別名「白身のとろ」と呼ばれる高級魚「のどぐろ」を 100 円(税込 110 円)でご提供いたします。さらに、一皿で 3 種の味わいを楽しめる『3 種の白身魚食べ比べ』や寒い季節に一層恋しくなる「茶碗蒸し」に期間限定の「炙りのどぐろ」をトッピングした『炙りのどぐろの茶碗蒸し』など、この季節ならではのさまざまな商品をご用意しました。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい!」と喜んでいただける商品、皆さまに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。

【『かっぱの本鮪中とろ & のどぐろ祭り』概要と商品詳細】

- ・販売期間：2024 年 12 月 5 日(木)～12 月 25 日(水) 予定
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・U R L： <https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair1205>
- ※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。
※一部店舗では価格が異なる商品がございます。
※掲載写真はイメージです。



『本鮪中とろ』
一貫 170 円(税込)

鮪の王様と呼ばれる“本鮪”の中とろならではの濃い旨みと脂の甘み、なめらかな口当たりを楽しめます。
※店内飲食限定



『のどぐろ塩炙り』
一貫 110 円(税込)

直火で皮目を炙った“パリッ”とした食感ととけだす脂の甘み、旨みをご堪能ください。

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

※掲載写真はイメージです。



『3種の白身魚食べ比べ』

三貫 380 円（税込）

期間限定の「のどぐろ」と定番ネタの「活〆真鯛」、「えんがわ」を一度に楽しめる一皿です。

店内
切付



『中とろ食べ比べ』

（本鮪・みなみ鮪）』

二貫 400 円（税込）

濃厚な旨みと甘みを楽しめる“本鮪”と、上品できめ細やかな味わいの“みなみ鮪”を贅沢に食べ比べできる一皿です。
※店内飲食限定



『本鮪 中とろぶつ軍艦』

二貫 400 円（税込）

本鮪中とろのおいしさを口いっぱいと感じられる一皿です。
※店内飲食限定



『本鮪中とろ三昧』

三貫 760 円（税込）

濃厚な旨みの「本鮪中とろ」、さらにねっとりした甘みの“うに”をトッピングした「本鮪中とろ うにのせ」、パリッと食感の海苔に包んで食べる「本鮪中とろぶつ いくら包み」をお楽しみいただける一皿です。

店内
仕込



『炙りのどぐろの茶碗蒸し』

360 円（税込）

人気のサイドメニュー「茶碗蒸し」に、表面を香ばしく炙った「のどぐろ」と「いくら」をトッピングしました。

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【かっぱ寿司新 TVCM「かっぱの本鮪中とろ&のどぐろ祭り」篇 概要】

- ・タイトル：「かっぱの本鮪中とろ&のどぐろ祭り」篇
- ・放映開始日：2024 年 12 月 5 日（木）
- ・放送地域：全国（一部エリアを除く）
- ・URL：<https://youtu.be/CJ5bhPW7GBg>
- ・内容：指原さんがおいしそうに「本鮪中とろ」と「のどぐろ」を頬張る姿に、思わずお寿司を頬張りたくなる内容となっております。また、ナレーションには引き続き、声優の下野紘さんを起用。「本鮪中とろがキタ!」「のどぐろもキター!」という元気のいい下野さんの声に、思わず引き込まれてしまうようなCMとなっております。



♪やっぱかっぱがうまいらしい!



（NA 下野さん）本鮪中とろがキタ!



（NA 下野さん）のどぐろもキター!



（指原さん）これこれ!



（NA 下野さん）本鮪中とろ・のどぐろ祭り!



（指原さん）ナンバーワン!



（CI）かっぱ!



（NA 下野さん）これで、この価格!

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【『かっぱの冬のおすすめ商品』概要と商品紹介】

・販売開始日：2024 年 12 月 5 日（木）～

・販売店舗：かっぱ寿司全店

※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の場合がございます。

※一部店舗では価格が異なる商品がございます。

※掲載写真はイメージです。



『茹ですわい蟹』
一貫 220 円（税込）



『活〆寒ぶりはらみ』
一貫 200 円（税込）



『活〆寒ぶり』
二貫 150 円（税込）



『活〆寒ぶり三昧』
三貫 380 円（税込）



『国産フグ昆布〆
ボン酢ジュレのせ』
一貫 180 円（税込）



『国産フグ昆布〆
いくらのせ』
一貫 230 円（税込）



『サーモン
クリーミーカルボ仕立て』
二貫 200 円（税込）



『えび
クリーミーカルボ仕立て』
二貫 200 円（税込）



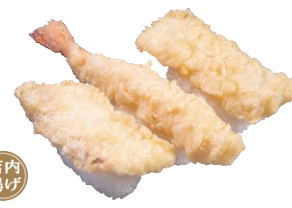
『天然やりいか』
二貫 110 円（税込）



『柚子塩 天然やりいか』
二貫 110 円（税込）



『3 種のいか食べ比べ』
三貫 310 円（税込）



『3 種の海鮮天ぷら食べ比べ』
三貫 310 円（税込）



『ほたて』
一貫 200 円（税込）



『柚子塩 ほたて』
一貫 200 円（税込）



『〆にしん』
二貫 120 円（税込）



『〆にしん 塩炙り』
二貫 160 円（税込）

※サイズによりカット方法が異なります。

※サイズによりカット方法が異なります。



『あさり生姜のせ』
二貫 120 円（税込）



『あさり ザクザク油にぎり』
二貫 150 円（税込）



『あん肝軍艦』
二貫 150 円（税込）



『あん肝軍艦 ボン酢ジュレ』
二貫 150 円（税込）

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp



『あん肝の茶碗蒸し』
330 円（税込）

※具材に【えび】を使用しています。



『星やハートのチキン
ナゲット』
220 円（税込）

※形はお選びいただけません。



『特盛 揚げたこ焼き
～マヨ・青ねぎ～』
6 個 540 円（税込）



『ぷるもち水餃子
～ザク旨ラー油添え～』
330 円（税込）



『ぷるもち水餃子
～スープ入り（温）～』
330 円（税込）



『季節の天ぷら
盛り合わせ～天つゆ付き～』
440 円（税込）

【お食事のみに・・・かっぱ寿司の本格スイーツはいかが？】



『焼き餅入り
北海道産あずきのぜんざい』
390 円（税込）



『焼き餅入り
北海道産あずきの
クリームぜんざい』
430 円（税込）

【X キャンペーン】

2024 年 12 月 5 日（木）～12 月 8 日（日）に、かっぱ寿司公式アカウントのフォロー&該当投稿への返信ポストをすると、抽選で 5 名様にかっぱ寿司で使えるデジタルクーポン 1,000 円分（税込）が当たるキャンペーンを開催いたします。

・応募方法：

- ①かっぱ寿司公式 X (@kappasushi.jp) をフォロー
- ②同アカウントから投稿された指定のハッシュタグ
【#かっぱのとろっとろける本鮪中とろ】
をつけて返信ポストしてください。
- ③ご当選者には後日DMにてご連絡いたします。
ぜひみなさまご参加ください。



※詳細は 12 月 5 日（木）～12 月 8 日（日）の投稿をご確認ください。
※キャンペーンは、予告なく中止または終了となる場合がございます。

コロファイドグループ

リリース内画像素材：<https://x.gd/hOEbe>

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp