

2025年2月21日

## 新生活にエール！ かつぱ寿司で笑顔も開花！ “春を彩る”『かつぱの新定番メニュー』販売開始 2025年2月27日(木)より販売開始、かつぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかつぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社）本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025年2月27日（木）より、見た目も春らしいお寿司やサイドメニューが揃った“春を彩る”『かつぱの新定番メニュー』の販売を開始いたします。



今回新たに販売する“春を彩る”『かつぱの新定番メニュー』では、卒業や入学といった人生の門出を祝福するイベントも多い春に最適な縁起物、「真鯛」や透き通るような身が美しい「さより」、さらに桜を思わせる薄ピンク色が春らしい「みなみ鮪」を使用した旨ネタが登場します。また、「バジル」や「梅」といった豊かな風味が特徴のトッピングを使用したお寿司も並びます。さらに、サイドメニューには定番人気の「ラーメン」「うどん」に加え新たに「フォー」が仲間入り！お食事のみとしてお楽しみいただけるスイーツには「ストロベリーアイス」を使用したパフェも！

お寿司からスイーツまで多彩なラインナップを揃え、小さなおこさま連れのお客様から大人の方までお客様のあらゆるニーズに応える商品をご用意してお待ちしております。

かつぱ寿司はこれからも、豊富なメニューでお食事の時間がもっと楽しく過ごせるよう、毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

### 【『かつぱの新定番メニュー』概要と商品詳細】

- ・販売開始：2025年2月27日（木）～
- ・販売店舗：かつぱ寿司全店
- ※商品詳細については、2月27日（木）10時以降にかつぱ寿司公式HPをご確認ください。
- ※一部店舗・デリバリー・テイクアウトでは価格が異なります。
- ※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。
- ※天候、入荷状況、売れ行き等により品切れや販売終了の場合はご容赦ください。
- ※『みなみ鮪大とろ 柚子いくらのせ』販売期間は、2025年3月12日（水）までとなります。
- ※掲載写真はイメージです。



店内切付

#### 『活〆真鯛 紀州産梅大葉』 一貫 150円（税込）

新鮮な活〆真鯛と紀州産の梅が大葉が調和し、爽やかな風味が際立つ一品です。



店内切付

#### 『みなみ鮪大とろ 柚子いくらのせ』 一貫 390円（税込）

とろけるような味わいが特徴の「みなみ鮪」の大とろに、柚子の香りといくらのプチプチ感がアクセントとなった贅沢な一皿です。



#### 『ほたてバジル塩レモン』 一貫 230円（税込）

バジルの爽やかな香りとレモンの酸味が効いた一品。普段とはひと味違うほたての美味しさをお楽しみください！

【サイドメニューにも春の彩をまとった新たな商品が仲間入り！】

※掲載写真はイメージです。



『ちょこっと アスパラ天盛り』  
230 円 (税込)



『ちょこっと刺身盛り  
～活〆真鯛&海鮮たたき～』  
390 円 (税込)



『ローストビーフのサラダ』  
460 円 (税込)



『鯛スープと国産米粉入りフォー』  
390 円 (税込)



『いくら満開！  
贅沢冷やし茶碗蒸し』  
430 円 (税込)



『ストロベリー満喫！  
プレミアムプリンパフェ』  
510 円 (税込)

※『鯛スープと国産米粉入りフォー』は【小麦粉】を使用しております。  
※『いくら満開！贅沢冷やし茶碗蒸し』は具材に【えび】を使用しています。

【かっぱの『東北のうまいもん祭り 第2弾』開催】

【東北のうまいもん祭り】は、東日本大震災被災地域における水産加工業等の復興を支援する復興水産加工業販路回復促進センターの運営する「東北の海のうまいものが集うサイト“UMIUMA” (<https://umiuma.jp/>)」とコラボレーションしたフェアです。好評だった第1弾に続き、第2弾では、新たに気仙沼で加工した「ふかひれ」を使用した2品が登場します！



- 販売期間：2025年2月27日(木)～3月12日(水)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売商品：気仙沼『ふかひれにぎり』一貫 330 円 (税込)  
気仙沼『ふかひれ茶碗蒸し』 430 円 (税込)

※ふかひれ(原産地：ペルー)は、気仙沼で加工しております。  
※一部店舗・デリバリー・テイクアウトでは価格が異なります。  
※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。  
※天候、入荷状況、売れ行き等により品切れや販売終了の場合はご容赦ください。  
※掲載写真はイメージです。

リリース内画像素材：<https://x.gd/8bxhk>