

2025 年 4 月 22 日

『本鮪中とろ』が今だけ 190 円(税込)！ GW はこどもも大人もみんなかっぱ寿司に集合 『うに！のどぐろ！本鮪中とろ祭り』開催

2025 年 4 月 24 日(木)～5 月 14 日(水)予定、かっぱ寿司全店にて
「のどぐろ」は 110 円(税込)！「うに」もお得でみんなの笑顔がゴールデン！

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、2025 年 4 月 24 日(木)～5 月 14 日(水)の期間、『うに！のどぐろ！本鮪中とろ祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



販売期間 2025年 4月24日(木)～5月14日(水) まで予定

うに！のどぐろ！
本鮪中とろ 祭り開催

のどぐろ 塩炙り 原100円～ (税込110円～)

うに軍艦 原237円～ (税込260円～)

本鮪中とろ 原173円～ (税込190円～) 【店内飲食限定】

休みだ！ 寿司だ！ ごほうびだ！

※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

ゴールデンウィーク

みんなの笑顔がゴールデン！ GWは家族全員大満足！

どれもワクワクを 積み重ねて

かっぱ寿司

「みんなの笑顔がゴールデン！」をテーマにした今回のフェアでは、豪華ネタである『本鮪中とろ』が 190 円(税込)で登場！“まぐろの王様”と呼ばれるにふさわしく、上品できめ細かなサシが入り、口の中でとろけるような「本鮪」を厳選しました。また、まぐろの王様に対して“まぐろの女王”と呼ばれる「みなみ鮪」と食べ比べができる一皿もご用意！王様と女王の競演の一皿はなんと単品注文より 110 円(税込)もお得に！

他にも、『うに軍艦』は 260 円(税込)、『のどぐろ塩炙り』は 110 円(税込)と贅沢ネタも特別価格でご用意しております！GW のご家族・ご友人との団らん時はもちろん、母の日のプチ贅沢にもぴったりのラインナップです。(※前述の金額はタイプ A 店舗価格となります。)

かっぱ寿司はお食事の時間ももっと楽しくなるよう、これからも毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

＜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：中上、小原、渡邊

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

【『うに！のどぐろ！本鮪中とろ祭り』販売概要】

・販売期間：2025年4月24日（木）～5月14日（水）予定

・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・デリバリー・テイクアウトでは価格が異なります。

【『うに！のどぐろ！本鮪中とろ祭り』商品詳細】

※掲載写真はイメージです。

店内
切付



『本鮪中とろ』
一貫 190 円（税込）～

※店内飲食限定

“まぐろの王様”本鮪は脂のりがよく
しっかりとした甘みが感じられます。

直火
炙り



『のどぐろ塩炙り』
一貫 110 円（税込）～

“白身のとろ”と呼ばれるほど脂のり
が抜群の高級魚。ご提供直前に直火で
炙るのでパリっとした皮目の食感もお
楽しみいただけます。



『うに軍艦』
一貫 260 円（税込）～

人気ネタを定番の軍艦で！
かっぱ寿司の「うに」はクリーミーな
甘さが特長です。

単品注文より
110 円（税込）
お得！



『本ずわい蟹』
一貫 360 円（税込）～

甘みが強く、蟹の繊細な味を楽しむ
ことができると人気の高い一品。

店内
切付



『2 種の中とろ食べ比べ
（本鮪中とろ・みなみ鮪中とろ）』
二貫 390 円（税込）～

※店内飲食限定

直火
炙り



店内
切付

『本鮪中とろ塩炙り
おろしステーキソース』
一貫 260 円（税込）～



『3 種の白身魚食べ比べ
（のどぐろ塩炙り・フグ昆布め いくらのせ
・えんがわ）』
三貫 410 円（税込）～



『本鮪中とろぶつ軍艦』
二貫 410 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：中上、小原、渡邊

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

【かっぱ寿司 新 TVCM「本鮪中とろ祭り」篇】

- ・タイトル：「本鮪中とろ祭り」篇
- ・放映開始日：2025 年 4 月 24 日（木）
- ・放送地域：全国（一部エリアを除く）
- ・URL：<https://youtu.be/CiKIY48PR3w>
- ・内容：かっぱ寿司の“挑戦部”社員と扮する俳優の斎藤工さんが、お客様の日々に寄り添い、もっと「ワクワク」をお届けするために、商品・企画案を練っていく内容となっております。「もっと喜んでもらいたいんです」という斎藤さんの熱い姿にも注目です！

■ストーリーボード



<NA 下野さん>かっぱ寿司 本鮪中とろ祭り！



<斎藤さん>もっと喜んでもらいたいんです



<斎藤さん>これだ！



<NA 下野さん>トロける贅沢な



<NA 下野さん>本まぐろ



<NA 下野さん>中とろ！！



<斎藤さん（心の声）>んまい〜！



<NA 斎藤さん>今日もワクワクを積み重ねて



<斎藤さん>よしっ！



かっぱ寿司♪

リリース内画像：<https://x.gd/fbfxz>

コロワイドグループ

<本件に関するメディアの方からの問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：中上、小原、渡邊

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