

2025 年 6 月 30 日

かっぱ寿司は、一貫 55 円(税込)*~ご提供 一貫提供を全店舗へ拡大 もっと楽しく！もっと自由に！

110 円(税込)以下商品が 100 種類以上

2025 年 7 月 3 日(木)より、かっぱ寿司全店にて一貫提供開始

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・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、2025 年 7 月 3 日（木）より、これまで一部店舗にて提供していた「一皿一貫」商品を全店で拡大販売いたします。



かっぱ寿司では、110 円（税込）以下の商品を 100 種類以上取り揃えており、豊富なラインナップの中から、お好みのスタイルに合わせて、自由に選べる楽しさをご提供しています。

このたび、そんなかっぱ寿司から、「今日は何を食べようか」と迷うワクワクから始まるお食事の時間を、一皿一貫というかたちでご提案いたします。

初めてのネタに挑戦したい方には、まず一貫から試すチャレンジスタイル。ご家族やご友人とシェアする日もあるけれど、今日はひとりで一貫ずついろんな味を楽しむソロスタイル。お寿司に加え、サイドメニューやスイーツも心行くまで楽しむバランススタイル。そして、お腹いっぱい楽しんだ後、次の一貫をじっくり選ぶ吟味スタイルなど、楽しみ方はあなた次第！

選りすぐりのネタが一皿一貫から注文できるという気軽さは、おこさまにもおすすめです。

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

※一貫 55 円（税込）は、二貫 110 円（税込）の商品を一貫でご注文された際の価格です。

＜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

【110円（税込）以下商品が100種類以上】メニュー例



『まぐろ』
一貫 55円（税込）
二貫 110円（税込）

全店で常にマイナス50度以下を保つ超低温冷凍庫を完備。部位ごとに適した方法で解凍することで、最大限の旨みを保ちます。店内で一枚ずつ丁寧に切り付けてご提供。



『サーモン』
一貫 55円（税込）
二貫 110円（税込）

時期により産地や魚種を細かく厳選。店舗で皮引きし、1枚1枚丁寧に切り付けているので、しっとり滑らかな食感と脂の甘みを楽しめます。



『サラダ軍艦』
一貫 55円（税込）
二貫 110円（税込）

創業以来40年以上愛され続けている人気メニュー。わさびや甘ダレ、ガリをトッピングして楽しむ通常の食べ方も。



『甘ガリ天盛り』
110円（税込）～

お寿司のお供に欠かせない「甘ガリ」を天ぷらに！お酒のおつまみにもぴったりです。



『きゅうり醤油 ドレッシングマヨ』
110円（税込）～

シンプルだけど侮れない。きゅうり×マヨの相性は抜群！実はおこさまからの人気も高い一品。



『京わらび餅』
110円（税込）～

お食事後にもちょうど良いやさしい甘さとお手頃サイズ。

【シャリが半分『シャリハーフ』】

 **ネタはそのまま！シャリが半分！
いろんなネタを楽しみたい方**

シャリハーフ



シャリハーフにぎり12貫
人気ネタ尽くし



シャリハーフにぎり8貫
厳選ネタ尽くし



（シャリハーフ）
まぐろ



（シャリハーフ）
えび



（シャリハーフ）
いか



（シャリハーフ）
ぶり

かっぱ寿司には、シャリが半分になった『シャリハーフ』というメニューがあります。

お一人おひとりのご要望にお応えすべく、ご提供を開始した『シャリハーフ』は、お腹いっぱい色々なネタを食べたい！というお客様にはもちろん、女性やお子様から、選択肢がひろがると喜ばれているラインナップです。

リリース内画像素材： <https://x.gd/p5l18>

＜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