

2025 年 6 月 11 日

かっぱ寿司の“本気おにぎり”が新登場！ 平日限定「かっぱの香ばし炙りおにぎり」全 4 種 単品 160 円(税込)～、セット 310 円(税込)～

2025 年 6 月 12 日(木)より、全店で提供開始

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト(株)本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪）は、2025 年 6 月 12 日（木）より、かっぱ寿司が贈る新たなランチの主役、「香ばし炙りおにぎり」全 4 種を販売いたします。



かっぱの 香ばし炙りおにぎり

醤油ベースのたれとごま油を塗り、丁寧に炙りました。プレーンでもおいしい！

贅沢ネタを おにぎりで	人気の軍艦ネタを おにぎりで	人気定番ネタを おにぎりで	シンプルに炙った おにぎりを
			
香ばし炙りおにぎり ～いくら～ 264 円(税込290円)～	香ばし炙りおにぎり ～いかサラダ～ 191 円(税込210円)～	香ばし炙りおにぎり ～たらこ～ 191 円(税込210円)～	香ばし炙りおにぎり 146 円(税込160円)～

店内飲食限定 **16時まで**

※店舗により価格・取り扱い商品が異なります。
※掲載写真はイメージです。

これまで一部店舗でご好評いただいていた「香ばし炙りおにぎり」。酢飯を香ばしく炙り、人気の具材を贅沢にトッピングした、手軽なのに満足感たっぷりのお寿司屋さんならではの“本気おにぎり”は、手軽さと満足感を兼ね備えた新しいランチの選択肢です。かっぱ寿司は、“もうひと頑張り”の時間を過ごす皆さまを、美味しさとお得さで応援したいという想いから、販売時間を“ちょっと遅め”の 16 時までに設定しています。

おにぎりの中には、コリコリとした食感が楽しい刻みたくあんを忍ばせ、食べ進めるたびに心地よいアクセントが広がります。さらに、かっぱ寿司オリジナルの特製タレを表面に塗り、直火で香ばしく炙ること、外はカリッと、中はふっくら、香りと食感のハーモニーがたまらない一品に仕上がりました。

トッピングには、かっぱ寿司ならではの人気ネタ「いかサラダ」や「いくら」などを贅沢に使用。かっぱ寿司だからこそ実現できた、素材の魅力を活かした“本気”の味わいです。

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、様々な取り組みを通して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

【「かっぱの香ばし炙りおにぎり」概要】

醤油ベースのたれとごま油を塗って丁寧に炙った香ばしいおにぎりに、「いかサラダ」や「いくら」など人気の具材をトッピング！おにぎりにはすべて酢飯を使用しており、回転寿司屋ならではのさっぱりとした味わいが楽しめます。

- ・販売開始日：2025年6月12日（木）
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- ・URL：<http://kappasushi.jp/kappa-onigiri>

※「かっぱの香ばし炙りおにぎり」は土日・祝日を除く、平日16時までの販売となります。

※店舗により価格が異なります。

※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。

※掲載写真はイメージです。時期により、実際の商品とトッピング等が異なる場合がございます。



『香ばし炙りおにぎり
～いからのせ～』
290円（税込）～



『香ばし炙りおにぎり
～いかサラダのせ～』
210円（税込）～



『香ばし炙りおにぎり
～たらこのせ～』
210円（税込）～



『香ばし炙りおにぎり』
160円（税込）～

【セットで60円（税込）引き！お得なセットメニュー】



『香ばし炙りおにぎり
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』
310円（税込）～

『香ばし炙りおにぎり～いからのせ～
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』440円（税込）～

『香ばし炙りおにぎり～いかサラダのせ～
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』360円（税込）～

『香ばし炙りおにぎり～たらこのせ～
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』360円（税込）～

※単品合計価格より60円（税込）お得。

※味噌汁は地域により【赤だし】でのご提供となります。

【かっぱ寿司のシャリへのこだわり】



かっぱ寿司でご提供しているすべてのシャリは、炊飯には専用の機械を使用し、どの店舗でも均一な品質を保ちながら、最後の仕上げは人の手で丁寧に確認。炊き上がりの状態や温度、ほぐし具合まで、毎日店内で最終チェックを行っています。

ひと粒ひと粒がしっかりと粒立つかっぱ寿司の本気シャリ。寿司の土台であるシャリに徹底的にこだわり、冷めてもほどよい粘りと甘みを保ち、ネタの味を引き立てる理想的なシャリを実現しています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/Z2SnH>

コロワイドグループ

＜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