

2025 年 9 月 17 日

**【かっぱ寿司】おめでたい新年の食卓を彩るにふさわしい豪華三段重など、
累計 20 万食を突破した『令和 8 年コロワイドグループおせち』を
今年も 2025 年 9 月 25 日 (木) より店舗予約受付開始！
プロが目利きした本まぐろやズワイガニなどのグルメもぜひ一緒に！
2025 年 9 月 25 日 (木) から全国のかっぱ寿司にて受付開始**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・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 9 月 25 日（木）より、厳選素材を使用した『令和 8 年コロワイドグループおせち』を全国のかっぱ寿司店舗にて予約を開始いたします。



かっぱ寿司は、年末年始を彩る、豪華三段重『麟(りん)』と、厳選二段『粹(すい)』の 2 種類の『令和 8 年コロワイドグループおせち』をご用意しました。海の幸や縁起物を中心に、伝統と現代の味覚を融合させた逸品をのせました。見た目も華やかで、家族団らんのひとときにぴったりです。

また、おせちと一緒に、年末年始の食卓をさらに豪華に彩る「厳選お取り寄せグルメ」3 品をご用意しました。魚のプロが目利きした『厳選本まぐろ詰め合わせ』は、大トロ柵・中トロ柵・赤身柵の贅沢な詰め合わせ（約 450g），“蟹の女王”と称される『ボイルズワイガニ肩付脚』は、上品な甘みと繊細な身質が魅力の約 1.1kg 入りです。

そして、家族みんなで楽しめる『国産黒毛和牛スライス』は、「国産黒毛和牛 肩ローススライス」を大満足の 700g をご用意しました。いずれも税込・配送料込みで 11,000 円です。

おせちと合わせて、特別なひとときをお楽しみください。遠方のご親族への贈り物にもおすすめです。

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。

<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

【『令和 8 年コロワイドグループおせち』 販売概要】

- ・予約可能期間：2025 年 9 月 25 日（木）～11 月 25 日（火）予定
- ・予約可能店舗：かっぱ寿司全店（一部改装店舗を除く）
- ・お届け期間：2025 年 12 月 28 日（日）・29 日（月）・30 日（火）のいずれかご指定ください。
- ・お届け時間：①午前中②14:00～18:00③18:00～21:00 のいずれかご指定ください。
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2026/osechi>

※ご予約・ご購入はかっぱ寿司各店でお願いいたします。

※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。

※天候・交通事情によりご希望の配送時間帯にお届けできない場合がございます。

※冷凍でのお届けになります。

※解凍後の消費期限は冷蔵保存にて 2 日間です。

※全品「税・配送料込み」の価格です

※各種割引・株主優待ポイントはご利用できません。

※離島・沖縄を除く全国へ配送いたします。

※お届け時間帯は目安です。

※掲載写真はイメージです。

【『令和 8 年コロワイドグループおせち』 販売内容】



豪華三段重 『麟(りん)』 4 人前 23,000 円（税込）

上段にはいくら・蝦夷あわびなどの海の幸がのっており、中段には煮物や焼き物などの和の定番お料理、下段には肉料理やデザートが彩り豊かに詰め込まれ、見た目も味も大満足の内容です。



厳選二段 『粹(すい)』 3 人前 16,000 円（税込）税・配送料込み

厳選二段の『粹』は、少人数でも楽しめる本格派おせちです。海鮮、煮物、焼き物、甘味など、伝統的な和の料理をバランスよく詰め込み、見た目も華やかな内容となっています。3 人前で 16,000 円（税込）と手頃ながら本格的なおせちです。

＜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：梅谷、中上、渡邊

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

【厳選『お取り寄せグルメ』 販売内容】



1 厳選本まぐろ詰め合わせ



冷凍まぐろの水揚げ量日本一の清水港より、魚のプロが目利きした脂と旨みたっぷりの本まぐろをお届け。

- ・本まぐろ 大トロ櫓(約150g×1)
- ・本まぐろ 中トロ櫓(約150g×1)
- ・本まぐろ 赤身櫓(約150g×1)

お届け箱サイズ(約):
幅24cm×奥行20cm×高さ11cm

『厳選本まぐろ詰め合わせ』

11,000 円(税込)

お正月の食卓に、魚のプロが目利きした「厳選本まぐろ詰め合わせ」を。大トロ櫓・中トロ櫓・赤身櫓の3種(合計約450g)を贅沢に詰め合わせたセットは、まぐろ本来の旨みととろける食感が堪能できる逸品です。冷凍配送で鮮度も安心。おせちと合わせて、年始のごちそうにぴったりです。



2 ボイルズワイガニ肩付脚 4肩(約1.1kg)



かにかのプロが選り抜いた逸品! 北オホーツクで漁獲されたズワイガニを船上でボイル、凍結した大サイズ、蟹の女王と呼ばれるズワイガニの繊細な身質と上品な甘みをお楽しみください。

- ・ズワイガニ(4肩 約1.1kg)

お届け箱サイズ(約):
幅43.5cm×奥行24cm×高さ10.5cm

『ボイルズワイガニ肩付脚』4 肩

11,000 円(税込)

“蟹の女王”と称されるズワイガニを贅沢に使用した「ボイルズワイガニ肩付脚」は、約1.1kgのボリュームで、4肩入り。繊細な身質と上品な甘みが特徴で、お正月の食卓を華やかに彩ります。



3 国産黒毛和牛スライス



黒毛和牛のきめが細かく柔らかい部位を厳選いたしました。肩肉はサシと赤身のバランスが丁度良く、薄くスライスすることで柔らかく、しゃぶしゃぶや焼き焼に、美味しく召し上がれます。

- ・黒毛和牛 肩ローススライス(700g)

お届け箱サイズ(約):
幅22cm×奥行28cm×高さ9cm

『国産黒毛和牛スライス』(700g)

11,000 円(税込)

家族みんなで楽しめる「国産黒毛和牛スライス」は、約700gの大満足ボリューム。サシと赤身のバランスが丁度良く、すき焼きやしゃぶしゃぶなど、年始の団らんにとっても一品です。国産ならではの柔らかさと旨みが際立ち、贅沢なひとときを演出します。

リリース内画像素材：<https://x.gd/QW42K>

 **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: 梅谷、中上、渡邊

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