2025年10月3日

# 【かっぱ寿司】「かっぱのランチセット」実施店舗が新たに 49 店舗拡大! お得な「かっぱのランチセット」がなんと 690 円(税込)~! 142 店舗限定 平日 16 時までがお得!

2025年10月16日(木)より、新たに49店舗が追加、計142店舗で提供開始!

コロワイドグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイト㈱本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:山角豪)は、2025年10月16日(木)より、平日限定で16時まで、690円(税込)~お得な価格で楽しめる「かっぱのランチセット」を新たに49店舗拡大、計142店舗で販売いたします。



「かっぱのランチセット」は、ちょっと遅めのランチにもぴったり。お昼を逃してしまった方や、午後のひと息にお寿司を楽しみたい方にも大変ご好評をいただいております。

かっぱ寿司は、そんな"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。

お寿司はもちろん、丼ものや"ちょうど良いサイズ"と人気のラーメンやうどんなど、バラエティ豊かなメニューをお手頃価格でご用意。また、ランチとご一緒にお楽しみいただける、店内仕込の『プレミアムプリン』など、本格スイーツもオススメです!

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。

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当:梅谷、中上、渡邉

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

## 【「かっぱのランチセット」概要】

- 販売開始日: 販売中
- ・実施店舗:店舗限定(計142店舗※一部改装中店舗は除く)
- •詳細: https://www.kappasushi.jp/kappa-no-lunch
- ※「かっぱのランチセット」webページは2025年10月16日(木)10時以降にメニュー情報が更新されます。
- ※「かっぱのランチセット」は土日・祝日を除く、平日16時までの販売となります。
- ※店舗・時期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。



『えび天うどん・ 茶碗蒸し・いなり2個セット』 690円(税込)~

サクサク揚げたてのえび天がのったうどん に、定番人気の茶碗蒸しといなりを添えた、 満足感たっぷりのランチ。



『乙女鯛炙りの塩ラーメン・ 茶碗蒸し・いなり2個セット』 720円(税込)~

香ばしく炙った乙女鯛の甘み、旨みが溶け込ん だ塩ラーメンに、店内仕込みの茶碗蒸しといな りが付いたお手軽ランチセットです。

※2025年10月22日(水)まで販売予定



『9種の海鮮丼 あおさの味噌汁セット』 990円(税込)~

9 種の海鮮を一度に楽しめる贅沢丼に、 あおさの味噌汁を添えた満足感たっぷ りのセットです。



『贅沢大えび天丼 あおさの味噌汁セット』 990円(税込)~

天ぷら粉からこだわった店内揚げの大えび天やあおさの味噌汁。かっぱ寿司のこだりを丼と味噌汁でご堪能ください



『まぐろづくし丼 あおさの味噌汁セット』 990 円 (税込) ~

中とろ・まぐろ・びん長まぐろ・ねぎ とろを一度に楽しめる、まぐろ好きに はたまらない丼メニュー。



『贅沢うにいくら丼 あおさの味噌汁セット』 2,070円(税込)~

濃厚なうにとぷちぷちのいくらをたっぷりのせた、特別感あふれる贅沢丼。自分へのご褒美ランチにもぴったり!

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当:梅谷、中上、渡邉

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



『にぎり 12 貫人気ネタ尽くし・ 茶碗蒸し・あおさの味噌汁セット』 1,220 円(税込)~

まぐろ・サーモン・えびなど、人気ネタを 一度に楽しめるにぎり寿司セット。 "かっぱ寿司をまるっと楽しめる"ワクワ クのセットです。



『かっぱの極み贅沢にぎり〜秋の七貫〜・ 茶碗蒸し・あおさの味噌汁セット』 2,180円(税込)〜

中とろやうに、ぼたん海老など、極上ネタを集め た特別なにぎりセット。ちょっと贅沢したい日に おすすめです。

- ※「茶碗蒸し」は具材に【えび】を使用しています。
- ※「味噌汁」は地域により【赤だし】でのご提供となります。
- ※「丼」商品は、酢飯を使用しています。

## 【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。

# 【ランチのあとにもオススメ!かっぱ寿司の本格スイーツ】



『プレミアムプリン』 360円(税込)~

なめらかな舌触りとやさしい甘さにファン も多い一品。毎日店内で丁寧に仕込んでい ます。



『京わらび餅』 110円(税込)~

控え目な甘さとちょうどよいサイズで 人気の一皿です。



『ソフトドリンク』 各種 190 円(税込)~

M サイズ、L サイズを各種ご用意。 タッチパネルのドリンクページより ご確認ください。

リリース内画像素材:https://xgd/CH8Nb

### *<b>22コロワイド クループ*

### <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、渡邉

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