

2025 年 10 月 14 日

**【かっぱ寿司】ネタの旨みを引き立てる、
大好評の期間限定“赤酢シャリ”が約 1 年ぶりに
かっぱ寿司全店にて再登場。**

**11 月 6 日 (木) より期間限定で提供開始！
北陸エリア 4 店舗は、小松店のグランドオープンを記念して
10/31 (金) より先行提供開始！**

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 11 月 6 日(木)より期間限定にて、全国のかっぱ寿司で「赤酢シャリ」を使用することが決定いたしました。



かっぱ寿司では、11 月 6 日（木）より期間限定で、かっぱ寿司独自開発の「赤酢シャリ」にて、全ての寿司ネタをご提供いたします。

厳選した酒粕をじっくりと熟成・醸造した赤酢は、まろやかな酸味と深いコクが特徴。寿司ネタ本来の旨みを一層引き立て、味わいに奥行きをもたらします。

『まぐろ』『大切りまぐろ』『中トロ』などの赤身はもちろん、『サーモン』『えび』『ほたて』といった定番のにぎりにも、赤酢シャリは絶妙にマッチ。さらに、『ねぎとろ軍艦』や『サラダ軍艦』などのバラエティ豊かな軍艦、『鉄火巻』などの人気巻物とも相性が良く、赤酢の芳醇な香りとコクがネタの味わいを引き立てます。ほんのり赤みがかったシャリの美しさは、見た目にも上質な一貫を演出。この機会に、かっぱ寿司がこだわり抜いた赤酢シャリと、豊富なネタとの絶妙なハーモニーを、ぜひ店頭でご体感ください。

なお、北陸エリアの 4 店舗「富山黒瀬店」「福井大和田店」「アークスクエア御経塚店」「小松店※」では、10 月 31 日（金）より先行導入。ひと足早く、赤酢シャリの魅力をお楽しみいただけます。

かっぱ寿司は、これから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。

※「小松店」は 2025 年 10 月 31 日(金)グランドオープン予定となります。

<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

【期間限定！全商品に“赤酢シャリ”使用 概要】

- ・実施期間：2025年11月6日(木)～
 - ・実施店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く ※富山黒瀬店、福井大和田店、アークスクエア御経塚店、小松店は2025年10月31日より先行導入）
- ※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。
※10/23(木)～の販売価格となります。※時期、店舗により価格は異なります。
※掲載写真はイメージです。

● “赤酢シャリ” 使用！人気の定番にぎり、軍艦、巻物



店内
切付

『まぐろ』
二貫 110円（税込）
店内切付！赤酢のコクが
赤身の旨を引き立てる！



店内
切付

『大切りまぐろ』
二貫 190円（税込）～
食べ応え抜群の大切り！
赤酢のコクと赤身の旨がマッチ！



店内
切付

『サーモン』
二貫 110円（税込）
脂の旨みと赤酢のまろやかさが
絶妙にマッチします。



『えび』
二貫 110円（税込）
ぶりっとした食感と甘みを、
赤酢が引き立てる爽やかな味わい。



『ほたて』
一貫 160円（税込）～
繊細な甘みと旨みを赤酢が
ふんわり包み込む美味しさ。



『ねぎとろ軍艦』
二貫 110円（税込）
まろやかな赤酢がねぎとろの
旨を引き立てます。



『サラダ軍艦』
二貫 110円（税込）
濃厚な味わいに赤酢がキレを
添え、後味すっきり。



『鉄火巻』
210円（税込）～
赤酢の香りがまぐろの風味を
より豊かに。

リリース内画像素材： <https://x.gd/b3Bri>

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