

2025 年 11 月 20 日

本日よりリニューアル！
人気の「とり唐揚げ」が『二段仕込の醤油とり唐揚げ』に進化！
煮詰め醤油と二段仕込み製法で旨みを凝縮し、
揚げたてジューシーな美味しさを、お寿司のお供やお酒のおつまみに。
幅広い世代に人気の一皿を、ランチやディナー、テイクアウトでも楽しめます。
2025 年 11 月 20 日（木）より販売予定、全国のかっぱ寿司にて。

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 11 月 20 日（木）より『二段仕込の醤油とり唐揚げ』含む 5 品を、店内飲食及びお持ち帰りにて、かっぱ寿司全店で販売いたします。



かっぱ寿司の人気定番サイドメニュー「とり唐揚げ」が、さらに美味しく進化しました。幅広い年齢層のお客様に愛されてきたこの商品を、より満足いただける一品にするため、肉の旨みとジューシーな食感を徹底的に見直し、醤油の香りを引き立てる二段仕込み製法を採用しました。煮詰めた濃口醤油を使い、ひと口目から広がる深い味わいを実現。ご注文をいただいてから丁寧に揚げることで、揚げたてならではの熱々ジューシーな美味しさをお届けします。

ご家族やご友人での食事を楽しみたい方、ランチやディナーでサイドメニューも食べたい方、そして「とり唐揚げ」好きのすべての方へ。ご利用シーンは、ご家族団らんでシェアできる「特盛」サイズで、寿司のお供やお酒のおつまみにぴったりな「ちょこっと」、さらにテイクアウトで自宅でも揚げたての美味しさを楽しむシーンまで幅広く対応します。

商品ラインアップは、『二段仕込の醤油とり唐揚げ』（3 個入り）、『特盛 二段仕込の醤油とり唐揚げ』（5 個入り）、マヨネーズ付きや、フライドポテトとセットになった『ちょこっと フライドポテト & 二段仕込の醤油とり唐揚げ』など、シーンに合わせて選べる充実のラインアップをご用意しました。寿司屋ならではのこだわりで仕上げた「とり唐揚げ」を、ぜひ揚げたてでお楽しみください。

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問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 （アンティル内） 担当：梅谷、元尾、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【『二段仕込の醤油とり唐揚げ』各種概要】

- ・販売期間：2025 年 11 月 20 日(木)～
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装店舗を除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/menu2>

※上記 URL に 11 月 20 日(木)より『二段仕込の醤油とり唐揚げ』各種を掲載いたします。

※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の場合がございます。

※一部商品はデリバリーでの販売はいたしません。また販売価格は異なります。※掲載写真はイメージです。



店内
揚げ

『二段仕込の醤油とり唐揚げ』
360 円（税込）～



店内
揚げ

『お持ち帰り用 二段仕込の醤油とり唐揚げ』
360 円（税込）～



店内
揚げ

『特盛 二段仕込の醤油とり唐揚げ』
590 円（税込）～



店内
揚げ

『特盛 二段仕込の醤油とり唐揚げ マヨ』
590 円（税込）～



店内
揚げ

『ちょこっと フライドポテト
&二段仕込の醤油とり唐揚げ』
300 円（税込）～

リリース内画像素材：<https://x.gd/Kjlkg>

 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、元尾、中上、渡邊

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