

2025年11月13日

**かっぱ寿司の「ごち CAFE」に新定番スイーツ誕生！
ご注文をいただいてから一つ一つ店内で丁寧に香ばしく直火で炙る
『焦がしカラメルのアイスカタラーナ』を販売開始！**

この冬、香ばしい焦がしカラメルと濃厚なクリームが絶妙に絡み合う

『焦がしカラメルのアイスカタラーナ』が新登場。11月20日（木）～かっぱ寿司全店で販売。

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) 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）～『焦がしカラメルのアイスカタラーナ』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。



かっぱ寿司では、“ちょっと贅沢なひととき”をコンセプトに、トレンドと季節感を大切にした本格スイーツブランド「ごち CAFE」を展開してきました。

今回は、お寿司などを食べた後に家族みんなで楽しめる、『焦がしカラメルのアイスカタラーナ』を販売いたします。ひんやり濃厚なクリームに、カラメル香る香ばしい表面は、注文を受けてから表面を店内で炙る本格スイーツです。お子さまから大人まで、みんなが笑顔になる味わいです。

寿司の後にぴったりな甘さで、食後の満足感もぐっと上がる“ワクワク”スイーツタイムを演出します。ご家族でのお食事などの締めくくりに、ぜひお楽しみください。

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

【香ばし店内直火炙り『焦がしキャラメルのアイスカタラーナ』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#menu19>

※上記 URL に 11 月 20 日(木)より『焦がしキャラメルのアイスカタラーナ』を掲載致します。
※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。
※デリバリーでの販売は致しません。※掲載写真はイメージです。

【お食事のあとに、本格スイーツ『焦がしキャラメルのアイスカタラーナ』詳細】



『焦がしキャラメルのアイスカタラーナ』

260 円（税込）～

注文ごとにアイスカタラーナの表面に振ったお砂糖を炙ることで、香ばしい香りとパリパリとした食感を出しています。

パリパリとしたキャラメルの食感と、濃厚なクリームアイスをお楽しみください。

【かっぱ寿司の「ごち CAFE」 人気定番スイーツ一部商品詳細】



『プレミアムプリン』
360 円（税込）～



『蜜おさつと醤油キャラメルアイス』
330 円（税込）～



『バイクドチーズケーキ』
330 円（税込）～

●かっぱ寿司の「ごち CAFE」



「ごち CAFE」は、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマにしたかっぱ寿司オリジナルのスイーツブランドです。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事のめにはもちろん、CAFE としてご利用いただいてもご満足いただける商品をご提供しています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/kQvLe>

 コロワイグループ

＜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