

2025 年 12 月 2 日

“ドーナッてるの!?”と話題の新感覚 110 円スイーツ
寿司屋のシャリスーツ「かっぱのシャリドーナツ」に「ココア」が新登場！
もっちり食感×香ばしいココアでワクワク広がる味わい！
全国のかっぱ寿司にて、2025 年 12 月 4 日（木）から店内仕込の揚げたてシャリドーナツに
「ココア」が仲間入り！発売を記念し、南池袋店で「かっぱのシャリドーナツ展」も同時開催！

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 12 月 4 日（木）～『かっぱのシャリドーナツ ココア（2 個）』と『お持ち帰り用 かっぱのシャリドーナツ ココア（5 個）』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。



「かっぱのシャリドーナツ」は、シャリとドーナツ生地的配合を何度も試作し、独特の“もっちり食感”を実現。ドーナツ生地は店内で仕込み、注文ごとに揚げています。上質な力カオ豆から作られるココアパウダーとスティックシュガーを組み合わせ、甘さ控えめに店舗で配合した新登場の「ココア」と、発売以来ご好評いただいている、北海道産大豆のきなこ砂糖をブレンドした「きな粉」の 2 種をご用意しています。揚げたての香ばしさとシャリのもっちり感が絶妙にマッチした、新感覚の味わいです。

店内で楽しめる「2 個」、お持ち帰りに便利な「5 個」のサイズ展開で、家族や友人とシェアして楽しめる“ワイワイ”としたひとときを演出します。

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

【寿司屋のシャリスweets「かっぱのシャリドーナツ」に「ココア」が新登場 概要】

- ・販売期間：2025 年 12 月 4 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/shari_donuts
- ※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。



店内
仕込



『かっぱのシャリドーナツ ココア（2 個）』
110 円（税込）

ココアパウダーとスティックシュガーを店内で配合。シャリ生地のもっちり感と相性抜群！

店内
仕込



『お持ち帰り用
かっぱのシャリドーナツ ココア（5 個）』
260 円（税込）

●大好評販売中！110 円の食べ比べが楽しい「きな粉」も！

店内
仕込



『かっぱのシャリドーナツ きな粉（2 個）』
110 円（税込）

きなこの風味と上品な甘さが絶妙の逸品。
シャリ生地のもっちり感がクセになる！

店内
仕込



『お持ち帰り用
かっぱのシャリドーナツ きな粉（5 個）』
260 円（税込）

＜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

●寿司屋のシャリスweets「かっぱのシャリドーナツ」について

かっぱ寿司は、創業の地・長野県で、お客様に喜んでいただきたいという想いを原点に、寿司の「おいしさ」と、寿司桶が水路を流れる独自のスタイルで寿司を運ぶ手法を採用した「楽しさ」にこだわり、歴史を重ねてきたレストランチェーンです。

お客様に支持され続ける「おいしさ」と、積み重なった皿を眺めることで生まれる「楽しさ」を追求しながら、回転寿司の枠を超えた新たな価値の提供を目指しており、創業以来この想いは変わることなく、今もなお進化し続けています。

かっぱ寿司では、ブランドの原点を支える「シャリ」に特別なこだわりを持っています。使用するお米は、はえぬきを中心とした国産米 100%。日本の食を支える、自然の恵みの象徴として「一粒のお米には七人の神様がいます」と言われるように、かっぱ寿司にとってもお米は大切な食材のひとつです。

「かっぱのシャリドーナツ」は、そんなお米を大切にするかっぱ寿司が、新たなシャリの可能性を迫り開発した新発想・新感覚のスイーツです。お寿司と同じように、ひと口で気軽に楽しめるサイズ感ながら、口の中でしっかりと感じられる米の粒感にもこだわりました。2025 年 9 月の発売以来、特長的な食感と店内仕込み・店内揚げのこだわりで大変ご好評をいただいています。



●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。

【「ココア」新発売記念「かっぱのシャリドーナツ展」概要】

- 開催期間：2025 年 12 月 4 日（木）～12 月 24 日（水）
- 開催店舗：かっぱ寿司 南池袋店 <https://www.kappasushi.jp/shop/0624>

9 月の販売開始以来、SNS でも多くのお客様に“意外性”を話題にいただいているシャリドーナツ。担当者の試行錯誤の日々や、商品へのこだわり、寄せられたお客様の声を紹介する“ささやかな展示会”を南池袋店で開催します。展示している声は SNS でも発信予定です。ぜひご注目ください。



リリース内画像素材：<https://x.gd/l8pLn>

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