

2025 年 12 月 3 日

**国産の活〆寒ぶり、数の子、あん肝など
冬の定番ネタが一貫80円(税込)～
「かっぱの冬定番」メニュー販売開始！
～本ずわい蟹、季節の天ぷら、コーヒゼリー&バニラまで～
2025 年 12 月 4 日(木)より販売開始、かっぱ寿司全店にて**

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)より、年末・クリスマスにふさわしい、お寿司やサイドメニューが揃った「かっぱの冬定番」メニューの販売を開始いたします。



かっぱ寿司は 12 月 4 日(木)より、年末・クリスマスにふさわしい、旬の味わいを楽しめる『国産活〆寒ぶり』『数の子刻み軍艦』『あん肝軍艦 ポン酢ジュレのせ』などの冬の定番ネタをお求めやすい価格でご用意！また冬の贅沢として極上の甘みの『本ずわい蟹』の握りや、寒ぶり・あん肝・かぼちゃなど、冬の食材をふんだんに使った温かいサイドメニューまで、この季節ならではの味覚を多彩にご用意しました。さらに、大人から子供まで、多くのかっぱ寿司ファンに愛されているスイーツ、香ばしさと甘さの絶妙なハーモニーを楽しめる『香ばしコーヒゼリー&バニラ』も季節のオススメスイーツとして登場。

ご家族やご友人と年末・クリスマスにごちそうを囲んで、心あたたまると時をお過ごしください。

かっぱ寿司はこれからも、豊富なメニューでお食事の時間がもっと楽しく過ごせるよう、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

【「かっぱの冬定番」メニュー販売概要と商品詳細】

- ・販売開始：2025年12月4日（木）～（※一部商品は先行販売しております）
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中の店舗除く）
 ※一部店舗・デリバリー・テイクアウトでは価格が異なります。
 ※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。
 ※天候、入荷状況、売れ行き等により品切れや販売終了の場合はご容赦ください。
 ※掲載写真はイメージです。



『国産活〆寒ぶり』
一貫 105 円（税込）～

通常のぶりと比べ身はしっかりと締まっており、旨みが強いのが特徴です。



『数の子刻み軍艦』
一貫 110 円（税込）～
プチプチ食感がたまらない！贅沢な数の子を軍艦で堪能！



『あん肝軍艦
ポン酢ジュレのせ』
一貫 80 円（税込）～
冬だけの濃厚な旨み、あん肝軍艦で、贅沢なひととき。



『ローストビーフ』
一貫 110 円（税込）～
肉の極みを、寿司で味わうローストビーフの新しい楽しみ方。



『本ずわい蟹』
一貫 330（税込）～
冬の味覚の王様！本ずわい蟹、至福の旨みをこの機会に！



『3 種の貝食べ比べ』
三貫 270 円（税込）～
三つの貝、三つの旨み、つぶ貝・赤貝・あさりを食べ比べ！



『あん肝茶碗蒸し』
330 円（税込）～
濃厚な旨み、冬の贅沢！あん肝入り茶碗蒸しで、ほっとひと息。
※具材にえびを使用しています。



『季節の天ぷら盛り合わせ』
490 円（税込）～
海と畑の恵みを揚げたてで！寒ぶり・大えび・かぼちゃ等を一度に堪能！



『香ばしコーヒーゼリー&バニラ』
290 円（税込）～
ほろ苦さと甘さの絶妙なハーモニー！贅沢なひとときをお楽しみください。

リリース内画像素材：<https://x.gd/xWijc>

 コロワイドグループ

＜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