

2026年1月13日

**新年のスタートから至福のひとときまで！
味も満点！価格も満点！ごほうび級のネタが110円(税込)！
高級魚の代表格“のどぐろ”や旬の“牡蠣”を楽しもう！
「百十円満点祭り」開催**

2026年1月15日(木)～2026年2月4日(水)予定、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、2026年1月15日（木）～2026年2月4日（水）の期間、「百十円満点祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。

今回は、新しい年の始まりを盛り上げるべく、高級魚や冬の旬の味覚を一貫100円（税込110円）というお得な価格でご用意しました。「白身のトロ」とも称される高級魚「のどぐろ」や、冬の味覚のひとつ「牡蠣」、北海道産の「真フグ」など、味も価格も“満点”なラインアップを取り揃えております。

さらに、店内仕込みにこだわった「特製うにマヨ」を使用した創作寿司や、贅沢にうにといくらを合せた包みなど、バリエーション豊かなメニューも登場。新しい年の始まりに、ご家族や親しいご友人とテーブルを囲んで、会話が弾むバラエティ豊かなお寿司とともに、お腹も心も満たされる「満点」なひとときをお届けします。

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、様々な取り組みを通して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：梅谷、元尾、中上、渡邊
Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: kappa@vectorinc.co.jp

【味も満点！価格も満点！「百十円満点祭り」概要と商品詳細】

・販売期間：2026年1月15日（木）～2026年2月4日（水）

・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）

※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。

※時期・店舗により価格が異なります。



『天然のどぐろ塩炙り』 一貫 110円（税込）

「白身のトロ」とも呼ばれる高級魚のどぐろを、提供直前に店内で直火炙りにしました。皮目の香ばしさと、ジュワッと溢れ出す脂の甘みが口いっぱいに広がる贅沢な一貫です。



『瀬戸内海産 蒸し牡蠣』 一貫 110円（税込）

旨みが濃厚な瀬戸内海産の牡蠣を使用。ふっくらと蒸し上げることで、牡蠣本来のクリーミーな味わいと磯の香りを閉じ込めました。貝好きには堪らない一品。



『北海道 真フグ天 ポン酢ジュレのせ』 一貫 110円（税込）

北海道産の真フグを、揚げたての天ぷらに。サクサクの衣と、フグならではの弾力ある身の食感に、さっぱりとしたポン酢ジュレがアクセントになります。



『とろっと焼きサーモンハラス』 一貫 110円（税込）

サーモンの中でも特に脂の乗ったハラス部分を厳選。香ばしく焼き上げることで余分な脂を落としつつ、とろけるような食感と凝縮された旨みをお楽しみいただけます。

＜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、元尾、中上、渡邊

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

【その他期間限定メニュー(素材の旨みを引き出した豪華ネタからサイドメニューまで)】



『天然のどぐろ塩炙り ポン酢ジュレのせ』
一貫 130円 (税込)

香ばしく炙ったのどぐろに、爽やかなポン酢ジュレをトッピング。のどぐろの濃厚な脂の旨みと、ポン酢の酸味がさっぱりと引き立った味わいです。



『特製うにマヨ サーモン炙り』
二貫 190円 (税込) ~

脂の乗ったサーモンと濃厚なうにマヨソースは相性抜群。直火で炙ることで香ばしさが加わり、食欲をそそる一品に仕上げました。



『特製うにマヨ 赤えび炙り』
一貫 210円 (税込) ~

ぶりぶりの食感が人気の赤えびに、店内で仕込んだ特製の「うにマヨソース」をかけて炙りました。海老の甘みと濃厚なソースが絡み合う、コク深い味わいです。



『贅沢うにいくら包み』
一貫 230円 (税込) ~

濃厚な甘みの「うに」と、プチプチ弾ける「いくら」を贅沢にトッピング。一口頬張れば、磯の香りと至福の旨みが口いっぱいに広がります。※店内飲食限定



『瀬戸内海産蒸し牡蠣 食べ比べ
ポン酢ジュレのせ・焦がし醤油炙り』
二貫 240円 (税込)

素材の味をダイレクトに感じる「蒸し牡蠣(ポン酢ジュレ)」と、香ばしいタレで炙った「炙り牡蠣」の2種合せ盛り。調理法によって変わると牡蠣の表情をご堪能ください。



『3種のサーモン食べ比べ』
三貫 300円 (税込) ~

とろける食感が楽しめる「とろと焼きサーモンハラス」、不動の人気を誇る「大切にサーモン」、脂の濃厚な旨みを楽しめる「とろサーモン」を一度に楽しめます。



『贅沢うに茶碗蒸し』
430円 (税込) ~

出汁の効いた優しい味わいの茶碗蒸しに、うにをトッピングしました。なめらかな卵の食感と、うにの濃厚なコクが溶け合う贅沢なサイドメニューです。



『フライドポテト～特製うにマヨ添え～』
390円 (税込) ~

揚げたて熱々のフライドポテトに、濃厚な特製うにマヨソースをディップして楽しむ一品。お食事の合間やお酒のおつまみにもぴったりです。

【かっぱ寿司 TVCM 「みんなのかっぱ寿司のうた・百十円満点祭り」篇】

・タイトル：「みんなのかっぱ寿司のうた・百十円満点祭り」篇

・放映開始日：2026年1月15日（木）

・放送地域：全国（一部エリアを除く）

・URL：<https://youtu.be/pwo8dUxXqGk>

・内容：「かーっぱかーっぱ♪」でおなじみのCMソングが、声優下野紘さん歌唱で復活！

ベビーカーも持ち込めてご家族でも「ゆったりお食事いただける席」、おこさまでも食べやすいよう「短く切ったうどんの提供」など、おこさま連れのお客様にも安心して気軽にご来店いただけるお店のつくりを、懐かしいCMソングとともにご紹介しております

■ストーリーボード



＜下野紘さん歌＞かーっぱかーっぱ



＜下野紘さん歌＞席もゆったり
かーっぱ寿司



＜下野紘さん歌＞席もゆったり



＜下野紘さん歌＞かーっぱかーっぱ



＜下野紘さん歌＞うどんが切れてる
かーっぱ寿司
＜下野紘さん合いの手＞食べやすい！



＜下野紘さん歌＞かーっぱかーっぱ
おこさまたのしい



＜下野紘さん歌＞かーっぱ寿司
＜下野紘さん合いの手＞おいしい！



＜下野紘さん歌＞かーっぱ寿司



＜下野紘さんNA＞110円！

リリース内画像素材：<https://xgd/OCYyJ>

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