

2026 年 2 月 20 日

卒業式シーズンも！かっぱの挑戦 平日(得)メニュー！
人気商品「おにぎり・うどん・シャリドーナツ」が税込各90円！
平日、いつ行ってもワンコインで大満足！
3月5日(木)～11日(水)の平日限定！

販売期間：3月5日(木)～6日(金)・3月9日(月)～11日(水) 予定、かっぱ寿司全店で。

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、2026年3月5日(木)～11日(水)の平日限定で「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」を週替わりで提供いたします。



今回の平日(得)メニューでは、心もお腹も満たしていただけるよう、多くのお客様にご好評をいただいている「おにぎり」・「かけうどん」・「シャリドーナツ」2種と、人気のラインアップをご用意いたしました。

『香ばし炙りおにぎり』は、特製タレを塗り直火で炙ることで、外はカリッ、中はふっくら。刻みたくあんの食感がアクセントになり、香りと食感のハーモニーをお楽しみいただけます。

『かけうどん』は、シンプルながらも出汁の旨みが際立つ一杯です。『かっぱのシャリドーナツ きな粉(2個)』『かっぱのシャリドーナツ ココア(2個)』は食後にはもちろん、おやつ替わりにもお召し上がりいただけます。

対象メニューは税込各90円。食卓をお得に彩る「生活応援価格」でご提供します。ぜひこの機会に、かっぱ寿司ならではの味わいをお楽しみください。

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、さまざまな取り組みを通して、皆様と一緒に毎日のワクワクを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

【店内飲食限定「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」各 82 円(税込各 90 円) 概要】

●平日限定：2026 年 3 月 5 日(木)～6 日(金)・3 月 9 日(月)～11 日(水)の期間

- ・実施期間：2026 年 3 月 5 日(木)～3 月 11 日(水) 予定 ※平日のみ
- ・対象商品：『香ばし炙りおにぎり』『かっぱのシャリドーナツ きな粉(2 個)』『かっぱのシャリドーナツ ココア(2 個)』『かけうどん』
- ・販売価格：各 82 円(税込各 90 円) ・実施店舗：かっぱ寿司全店(一部改装中店舗は除く)
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/heijitsu-otoku-menu>

※『香ばし炙りおにぎり』は 3 月 12 日(木)からも 90 円で販売いたします。※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となる場合がございます。※掲載写真はイメージです。時期により、実際の商品とトッピング等が異なる場合がございます。※時期・店舗により価格が異なる場合がございます。



『香ばし炙りおにぎり』通常 160 円(税込)～
82 円(税込 90 円)
※刻みたくあん入り



『かけうどん』通常 190 円(税込)～
82 円(税込 90 円)



『かっぱのシャリドーナツ ココア(2 個)』
通常 110 円(税込)
82 円(税込 90 円)



『かっぱのシャリドーナツ きな粉(2 個)』
通常 110 円(税込)
82 円(税込 90 円)

●平日(得)価格を体感しよう！オススメご注文ラインアップ例

各 82 円(税込各 90 円)でご提供する『香ばし炙りおにぎり』『かっぱのシャリドーナツ きな粉(2 個)』と、『かけうどん』、店内で丁寧に切り付けている『大切りまぐろ食べ比べ』、をご注文いただいても、合計 500 円(税込)～ご堪能いただけます。定番寿司からサイドメニュー、スイーツまで、かっぱ寿司の人気商品を組み合わせ、ぜひお楽しみください。

例



『香ばし炙りおにぎり』
82 円(税込 90 円)



『かけうどん』
82 円(税込 90 円)



『かっぱのシャリドーナツ
きな粉(2 個)』
82 円(税込 90 円)



『大切りまぐろ食べ比べ』
210 円(税込 230 円)～

＜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

●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る」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使うかっぱ寿司が、新たなシャリの可能性を追求し開発した新発想・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。

リリース内画像素材 : <https://x.gd/qJZdU>

 **コロワイドグループ**

＜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