

2026年2月25日

**【かっぱ寿司】新生活、ご家族・ご友人と！
「炙り真鯛」や「オクラ・いか・めかぶ」など、春の美味しさを楽しめる！
店内で丁寧に仕込む「茶碗蒸し」に新商品が続々！
「かっぱの春定番」は3/12(木)から！**

2026年3月12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12日（木）より、見た目も春らしい「かっぱの春定番」シリーズとして、『贅沢 炙り真鯛とあおさの茶碗蒸し』『オクラいかめかぶの冷やし茶碗蒸し』『冷やし茶碗蒸し』の販売を開始いたします。

かっぱ寿司では、店内で1つ1つの茶碗に具材を入れ、丁寧に卵液を注いで蒸しあげる、こだわりの仕込みを毎日実施しています。手間を惜しまず仕上げることで、なめらかな口当たりと奥行きのある出汁の旨みが広がる、ほっと心がほどける味わいをお届けします。

香ばしく炙った真鯛とあおさの磯の香りがふくよかな出汁と調和する『贅沢 炙り真鯛とあおさの茶碗蒸し』は、一口ごとに素材の風味を感じられる贅沢な仕立てです。

さらに、『オクラいかめかぶの冷やし茶碗蒸し』は、ふんわりと蒸し上げた茶碗蒸しに、オクラの食感、いかの旨み、めかぶのとろみを重ね、さっぱりとしつつも深みのある涼やかな味わいに仕上げました。また、店内で丁寧に蒸し上げることで得られるなめらかな食感をそのまま楽しめる『冷やし茶碗蒸し』も、春にうれしいさっぱりとした味わいとしてご提供します。

また定番の人気商品として引き続き販売する『茶碗蒸し』は、つるんとした口当たりと出汁の奥深さが楽しめる、世代問わず支持される一品です。さらに、旨み豊かなかつお出汁を贅沢に使い、ふんわり蒸し上げた茶碗蒸しに上品な餡を合わせた『かつお出汁入り あんかけ茶碗蒸し』は、ひと口ごとに広がる深い味わいが魅力です。



※写真はイメージです。
※商品の詳細はかっぱ寿司公式Webサイトをご確認ください。

こだわりの仕込みが生み出すやさしい味わいの茶碗蒸しを、春の食事シーンを彩る一品として、ご家族はもちろん、学生や社会人のお客様も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、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

【「かっぱの春定番」概要と「茶碗蒸し」商品詳細】

・販売期間：2026年3月12日（木）～

・実施店舗：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。

※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。



『贅沢 炙り真鯛とあおさの茶碗蒸し』
430円（税込）～

香ばしく炙った真鯛の旨みと、あおさの磯の香りが広がる贅沢な茶碗蒸しです。ふくよかな出汁と素材が調和し、一口ごとに風味を感じられる上品な味わいをお楽しみください。



『オクラいかめかぶの冷やし茶碗蒸し』
330円（税込）～

ふんわりと仕上げた出汁香る茶碗蒸しに、オクラの食感、いかの旨み、そしてめかぶのとろみを重ね、涼やかな味わいに仕上げました。さっぱりとしつつも味わい深い逸品です。



『冷やし茶碗蒸し』
260円（税込）～

店内で丁寧に蒸し上げることで得られる「なめらか」食感と、シンプルながらも食べ応えがあり、口の中で幾重にも重なる奥行きのある出汁をご堪能ください。

●人気定番の「茶碗蒸し」商品



『茶碗蒸し』
260円（税込）～

つるんとした口当たりとほのかに広がる旨みがあり、出汁の奥深い味わいが楽しめる一品です。大人からおこさままで人気の商品です。



『かつお出汁入り あんかけ茶碗蒸し』
290円（税込）～

旨み豊かな“かつお出汁”を贅沢に使用し、ふんわりと蒸し上げた茶碗蒸しに、とろりと上品な餡を合わせた、ひと口ごとに深い旨みをお楽しみください。

リリース内画像素材：<https://xgd/asRwX>

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