

2026 年 2 月 5 日

お仕事体験アクティビティ「すし職人体験」3000 人突破記念！ 「カンドゥー大日」入場チケット提示で、 店舗限定・店内飲食限定で「税込 200 円 OFF」サービス開始！

すし職人体験した方も、していない方も、お得に、お寿司・ラーメン・スイーツを楽しもう！

関西2府4県内のかっぱ寿司対象、実施期間：2月5日（木）～4月5日（日）まで予定

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 2 月 5 日（木）～4 月 5 日（日）の期間、「カンドゥー大日」でお仕事体験されたお客様へ、関西 2 府 4 県のかっぱ寿司店舗限定・店内飲食限定でご利用いただける「税込 200 円 OFF」サービスを開始いたします。



本サービスでは、「カンドゥー大日」でお仕事体験をされたお客様が、関西 2 府 4 県（大阪府・京都府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県）内のかっぱ寿司にて「税込 200 円 OFF」でお食事いただけます。かっぱ寿司提供の「すし職人」アクティビティを体験された方はもちろん、体験されていない方も、「カンドゥー大日」入場チケット（ご使用済み）をご提示いただいた方すべてが対象となります。

ご利用方法はとても簡単です。ご利用条件をご確認のうえ対象のかっぱ寿司店舗でお会計時に「カンドゥー大日」お仕事体験入場チケット（ご使用済み）をご提示いただくだけで「税込 200 円 OFF」となります。

「カンドゥー大日」での職業体験を終えたあと、ご家族での食事のひとつときも思い出にさせていただきたい。そんな思いから、来場者の皆さまにかっぱ寿司をお得にご利用いただける取り組みをご用意しました。おこさまたちの体験と学びを応援し、ご家族の笑顔をさらに広げることを目指しています。

当社では、おこさまが主体的に学べる環境づくりを進めるとともに、ご家族の思い出づくりをサポートする取り組みを強化しています。今後も、地域の皆さまに喜んでいただける価値の提供に努めてまいります。

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、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

【カンドゥー大日入場チケット提示で「税込 200 円OFF」キャンペーン」概要】



実施期間：2026 年 2 月 5 日(木)～4 月 5 日(日) 予定

内容：「カンドゥー大日」入場チケット提示にて対象のかっぱ寿司店舗で税込 200 円 OFF となります。

実施店舗：2 府 4 県（大阪府・京都府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県）内のかっぱ寿司（一部改装中店舗は除く）

・店舗 URL：<https://www.kappasushi.jp/shop2>

※税込 2,000 円以上の店内飲食で利用可

※お会計の際、レジにてアソビユーの「カンドゥー大日」使用済み入場チケットを提示

※店内飲食のみ利用可（持ち帰り、デリバリー、食べ放題では利用不可）

※1 組様 1 会計につき 1 画面のみ適用・税込 200 円分の値引額がレシートに表記されます

※セルフレジ利用不可・他クーポンと併用不可

※ホットペッパーグルメなどの各グルメサイトのポイントや d ポイントをご利用の場合には、ポイントご利用前の金額が「クーポン値引対象金額」 ※譲渡、複製、転売不可でございます

【「かっぱ寿司 すし職人体験アクティビティ」概要】

・URL：<https://www.kandu.co.jp/dainichi/>

・イメージ動画：<https://www.youtube.com/watch?v=Ow8xplcL7n4>

・場所：カンドゥー大日（大阪府守口市大日東町 1-18 イオンモール大日イオン棟 3 階）

・体験時間：約 45 分

・体験人数：8 人／回

・内容：魚の知識学習、シャリづくり、握り体験（まぐろ、サーモン、いくら）、接客体験

かっぱ寿司がお送りするアクティビティは、子どもたちが本格的な“すし職人”になりきり、学んで、握って、食べて、楽しめる特別な体験です。

体験は、ワクワクする流れで進みます。まずは特別ユニフォームに着替えて、すし職人に変身！保護者の方へのご案内が終わったら、いよいよお子さまの冒険がスタートします。

最初は「魚やおすしの秘密」を学ぶ時間。まぐろ、サーモン、

いくらのネタをクイズ形式で楽しく学びます。次に登場するのは「シャリ＝米は命」。お寿司に欠かせない酢飯を見て、シャリマシーンでシャリを作る工程に挑戦します。続いては、職人の大切な仕事「清掃」。カウンターをピカピカにして、いよいよ実践！自分で握ったお寿司をその場で試食できる感動体験が待っています。さらに、開店後は保護者の方がお客様役になり、注文を受けて握る本格体験も。笑顔で「いらっしゃいませ！」と声をそろえる瞬間は、まるで本物のかっぱ寿司。

最後にはオリジナルかっぱ寿司グッズをプレゼント。内装は本物そっくりで、写真映えするスポットもいっぱい！親子三世代が一緒に楽しめる食育&エンタメ体験をぜひお楽しみください。



＜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

【かっぱ寿司のサステナビリティ】

かっぱ寿司は、「食を通じて未来の笑顔をつくる」企業として、食育活動や地域社会とのパートナーシップを大切にしています。本アクティビティを通じて、子どもたちが“食の背景にあるストーリー”に触れ、持続可能な食の未来について考えるきっかけを創出してまいります。

体験プログラムでは、魚の資源や食材の価値、米の大切さなど、持続可能な食文化に欠かせない知識を、子どもたちが楽しく学べる内容としています。

本取り組みは、SDGs「4. 質の高い教育をみんなに」「12. つくる責任 つかう責任」「17. パートナーシップで目標を達成しよう」と連動しており、かっぱ寿司はこれからも持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

リリース内画像素材：<https://x.gd/wFeXM>