

2026年2月2日

かっぱ寿司、定番アサイースイーツにショコラ味が期間限定で登場！ バレンタインにもぴったり『ミニアサイーボウル～ショコラ～』を販売 2026年2月5日(木)～2月25日(水)の期間、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイティブ株式会社）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）～2月25日（水）の期間、株式会社フルッタフルッタのアサイーを使用した新たなスイーツ1品を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



スーパーフードとして世界的に注目を集める「アサイー」を使用したスイーツにショコラ味が期間限定で新登場！

2月はバレンタインもあり、チョコレートや甘いものが食べたい季節。定番の『ミニアサイーボウル』に「ショコラ」の濃厚な風味をプラスし、この季節にぴったりな、贅沢な味わいになるようアレンジしました。

「アサイー」は、引き続き「フルッタフルッタ」社製の最高濃度のものを使用。同社はアグロフォレストリー栽培（森をつくる農業）による原料の使用を通じて、2002年の創業以来、累計63,000トンのCO2削減を実現している見込みです。かっぱ寿司はこの取り組みに賛同し、環境に優しく美味しいスイーツとしてお届けいたします。

かっぱ寿司は、お店でのお食事がもっと楽しい時間となるよう、これからも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

【『ミニアサイーボウル〜ショコラ〜』 販売概要と商品詳細】

- ・販売開始：2026年2月5日（木）～2月25日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2026/acai>

※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る商品がございます。

※掲載写真はイメージです。



『ミニアサイーボウル〜ショコラ〜』 360円（税込）～

アサイーにショコラの濃厚な風味をプラス。チョコレートが恋しくなる季節にぴったりな、ちょっと贅沢なミニサイズのアサイーボウルです。

■かっぱ寿司の定番アサイーボウルも！



『ミニアサイーボウル』 360円（税込）～

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手頃な価格と少量サイズで、気軽に楽しめる一品です。



『ミニアサイーボウル〜はちみつ〜』 360円（税込）～

※『ミニアサイーボウル〜はちみつ〜』は
【はちみつ】を使用しているため

1歳未満のおこさまには与えないようお気を付けください。

■フルッタフルッタについて



フルッタフルッタは、2002年に「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存共栄する持続可能な社会の実現を目指して創業しました。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）より、おもにアグロフォレストリー（森林農法）で栽培したアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開しています。

アグロフォレストリーは、樹木を含む作物を混植することでCO2を吸収し、環境負荷を軽減する農法です。製品には原料の使用量に応じてCO2削減量を表示し、サステナビリティへの取り組みを可視化しています。

※数値は製品に表示した場合のイメージです。

＜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

■環境配慮型のぼりの使用について

当社店舗で使用しているのぼりの一部には、製造時に排出される CO₂の一部を「カーボン・オフセット」した資材を採用しています。



これは、のぼりの製造過程で排出される温室効果ガスの一部について、環境保全プロジェクトへの投資を通じて相殺する仕組みを活用したものです。

当社では、こうした取り組みも含め、事業活動に伴う環境負荷の低減に向けた対応を進めています。

■「カーボン・オフセット」マークについて

本のぼりに表示している「カーボン・オフセット」マークは、株式会社ウェストボックスが発行するマークです。

「カーボン・オフセット」とは、まず温室効果ガスの排出削減に努めたうえで、どうしても排出される分について削減活動へ投資することで埋め合わせる考え方です。



このノボリは、製造に伴うCO₂排出量の一部をカーボン・オフセットすることで、地球温暖化対策に貢献しています。

■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループでは、サステナビリティ基本方針に従いステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティ（重要課題）として、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定し、これらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

- ・かっぱ寿司 公式 X アカウント：https://x.com/kappasushi_jp
- ・かっぱ寿司 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：<https://x.gd/8wR4A>

 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