

2025年2月3日

気仙沼産「かつお」や福島県産「釜揚げしらす」など 税込110円から楽しめる東北の贅沢ネタが大集合！ 「かっぱの東北うまいもん祭り」開催

2026年2月5日(木)～2026年2月25日(水)予定、かっぱ寿司全店にて
“UMIUMA”とのタイアップ企画で東日本大震災被災地域の水産加工業の復興を応援！

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2月5日（木）～2月25日（水）の期間、「かっぱの東北のうまいもん祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



気仙沼産 厚切りかつお！福島県産 釜揚げしらす！三陸・常磐の絶品ネタ集合！

気仙沼産 厚切りかつおたたき 100円 (税込110円)

福島県産 釜揚げしらす包み 卵黄のせ 100円 (税込110円)

かっぱの東北のうまいもん祭り開催！
2026.2.5(木)～2.25(水)まで

UMIUMA

絶品ネタがなんと100円(税込110円)から！

今日もワクワクを積み重ねて
かっぱ寿司

かっぱの東北のうまいもん祭りは、東日本大震災被災地域における水産加工業等の復興を支援する復興水産加工業販路回復促進センターの運営する「東北の海のうまいものが集うサイト“UMIUMA”(<https://umiuma.jp/>)」とコラボレーションしたフェアです。

今回は、脂のたっぷり乗った『気仙沼産 厚切りかつおたたき』や、鮮度の高いふっくらとした釜揚げしらすに卵黄ソースが絡む『福島県産 釜揚げしらす包み 卵黄のせ』など、110円（税込）でご用意しました。そのほかにも、三陸産のとろいわしやめかぶ、青森県産のほたてなど、東北の贅沢ネタが勢ぞろい。豊かな恵みを堪能できる、自慢のネタをたっぷりとお召し上がりください。

2月は冬も本番。この寒い季節にしか味わえない東北の絶品メニューを、ぜひご家族やご友人と一緒に楽しみください。

かっぱ寿司は、お食事の時間がもっと楽しくなるよう、これからも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

【「かっぱの東北うまいもん祭り」概要と商品詳細】

・開催期間：2026年2月5日（木）～2026年2月25日（水）予定

・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。



『気仙沼産 厚切りかつおたたき』
一貫 110 円（税込）

店内にて、厚切りに切付してにぎりにしました。かつおのもっちりとした食感をお楽しみください。



『福島県産 釜揚げしらす包み 卵黄のせ』
一貫 110 円（税込）

卵黄ソースを合わせ、ふっくらした釜揚げしらすを、包んでお召し上がりください。



『三陸産 とういわし塩炙り』
一貫 140 円（税込）

脂のりのよい三陸産のいわしを店内で丁寧に仕込み、香ばしく炙って仕上げました。レモンをかけてお楽しみください。



『三陸産 めかぶ&まぐろ軍艦』
二貫 250 円（税込）～

三陸産のめかぶとまぐろを合わせて軍艦に仕上げました。めかぶのぬめりとまぐろの食感がマッチした味わい深い一皿です。



『気仙沼産 かつおたたき卵黄ユッケ風包み』
一貫 130 円（税込）

脂たっぷりのかつおたたきに卵黄を合わせ、ユッケ風に仕上げました。パリッとした食感の海苔で包んでお召し上がりください。



『青森県産 ポイルほたて軍艦』
二貫 250 円（税込）～

青森県産ポイルホタテにシャキっとした食感のきゅうりを合わせ、ホタテの甘みを美味しく味わっていただける一皿です。



『気仙沼産 厚切りかつおたたき 食べ比べ』
二貫 260 円（税込）

（ねぎ生姜・塩炙り）

生姜と青ねぎが引き立てる、脂たっぷりのかつおたたきと、塩をふって炙ったかつおを一緒にお楽しみください。



『青森県産 ポイルほたて入り
五目野菜あんかけ醤油ラーメン』
490 円（税込）

昔懐かしいホッとする醤油スープに、かっぱ寿司オリジナルの五目あんを合わせ、ぷりっとした食感の青森県産ポイルホタテをトッピング。寒い季節にぴったりな心まで温まる一杯です。

※具材にえびを使用しております



『宮城県郷土料理 サーモンいくらのはらこ飯風
～海苔の佃煮添え～』
一貫 160 円（税込）～

塩を振って炙った人気ネタの大切りサーモンに、濃厚な海苔の佃煮と鱒いくらを合わせ、宮城県の郷土料理である「はらこ飯」風に仕上げました。

※本商品は三陸・常磐産ではない素材を使用しています



『炙り光物三昧』三貫 340 円（税込）～
（三陸産とういわし塩炙り・天然メアジ塩炙り・肉厚とろめさばの炙り押し寿司）

三陸産のとういわしと季節定番の天然メアジ、人気のとろめさばを香ばしく炙って仕上げた満足感たっぷりの一皿です。

※本商品の一部には、三陸・常磐ではない素材を使用しております。

<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

【かっぱ寿司 TVCM「かっぱの東北のうまいもん祭り」篇】

- ・タイトル：「かっぱの東北のうまいもん祭り」篇
- ・放映開始日：2026 年 2 月 5 日（木）
- ・放送地域：全国（一部エリアを除く）
- ・URL：<https://youtu.be/1EzcuHXdzIE>
- ・内容：かっぱ寿司の“挑戦部”社員と扮する俳優の斎藤工さんが、お客様の日々に寄り添い、もっと「ワクワク」をお届けするために、商品・企画案を練っていく内容となっております。「これでいきましょう！」という斎藤工さんの熱意溢れる姿とともに、おすすめネタをご紹介します。声優の下野紘さんのナレーションでお届けします。

■ストーリーボード



<NA 下野さん>かっぱ寿司東北のうまいもん祭り



<斎藤さん>これでいきましょう！



<NA 下野さん>気仙沼産 厚切りかつおたたきも！110円！



<NA 下野さん>福島県産 釜揚げしらすも！



<NA 下野さん>110円！



<NA 下野さん>110円ですうまいもん！



<オフ斎藤さん>今日もワクワクを積み重ねて



<斎藤さん>かっぱ寿司♪

【東北の海のうまいもんが集うサイト「UMIUMA」について】



「UMIUMA」は、三陸・常磐地域の水産加工業の販路回復のため復興水産加工業販路回復促進センターが運営しています。

(構成員:全国水産加工業協同組合連合会・公益社団法人日本水産資源保護協会・一般社団法人大日本水産会・東北六県商工会議所連合会)

<https://umiuma.jp/>

<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

■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/>

リリース内画像素材：<https://x.gd/pxZxV>



＜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