

2026年3月4日

【かっぱ寿司】春の大人気定番“バジル塩レモン”シリーズが 二貫税込160円～今年も登場！

爽やかなバジル&マヨを合わせた店内揚げのポテトも！

2026年3月12日(木)より販売開始、かっぱ寿司全店にて

コロナ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3月12日（木）より、「かっぱの春定番」シリーズとして、春の大人気定番“バジル塩レモン”シリーズの販売を開始いたします。

かっぱ寿司では、春の訪れを感じさせる爽やかな香りが広がることで、特に女性に大人気の“バジル塩レモン”シリーズを期間限定で販売します。バジルの芳醇な香りとうまの軽やかな酸味が絶妙に調和し、ネタ本来の旨みを引き立てる初春にぴったりの味わいに仕上げました。二貫税込 160 円～と気軽に楽しめるラインアップです。

『生えび バジル塩レモン』、『生ハム バジル塩レモン』、『サーモン バジル塩レモン』は、それぞれ異なるネタとバジルの香りが重なり、春らしい爽やかな後味を楽しめる一皿です。旨み、香り、食感のバランスが良く、おこさまからシニア層まで、幅広い世代のお客様におすすめです。

また、人気の3ネタを一度に味わえる『3種のバジル塩レモン食べ比べ』は、シェアにもぴったりの春のおすすめメニュー。気分に合わせて“いろいろ試したい”というお客様に最適な食べ比べセットです。

さらにサイドメニューには、『フライドポテト～バジル&マヨ添え～』が登場。バジルの香りとマヨネーズのコクが後を引くおいしさで、食事のお供にも楽しんでいただけます。

卒業・入学・春休みなど、ご家族での外食が増えるこの季節。ご家族、学生、仕事帰りのサラリーマンなど幅広いお客様に、軽やかな春の味わいをかっぱ寿司で手軽に楽しんでいただけます。

バジルの香りが広がる春の期間限定メニュー「かっぱの春定番」は3月12日（木）より販売開始。季節の香りとともに、心華やぐひとときをお過ごしください。

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、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」 “バジル塩レモン” シリーズ 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。



店内
切付

『サーモン バジル塩レモン』

二貫 160円（税込）～

サーモンの甘みと旨みをバジルの香りがさらに引き立たせ、後味爽やかな味わい。サーモンとバジル塩レモンのハーモニーをお楽しみ下さい。



『生えび バジル塩レモン』

二貫 190円（税込）～

ぷりぷりの生えびにバジル塩レモンをトッピング。生えびの甘み、旨みが際立つ逸品。バジルと生えびの絶妙なバランスをご堪能ください。



『生ハム バジル塩レモン』

二貫 190円（税込）～

生ハムのほどよい塩気に、爽やかなバジル塩レモンが生ハムの旨みを一層引き立てます。口の中に広がる軽やかな味わいをお楽しみください。



『3種のバジル塩レモン食べ比べ』

三貫 260円（税込）～

バジル塩レモンの爽やかな香りで仕立てた「生ハム」「サーモン」「生えび」の3種を、一皿で贅沢に楽しめます。それぞれのネタがもつ旨みと、バジル塩レモンは相性抜群。



店内
揚げ

『フライドポテト～バジル&マヨ添え～』

330円（税込）～

おこさまから大人まで大人気のポテトに、爽やかなバジルマヨを合わせた風味豊かな一品です。濃厚なコクの中に爽快な香りが広がり、つい手が伸びる満足感ある一品。

リリース内画像素材：<https://x.gd/EAT2t>

 **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、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp