

2026年3月4日

## 【かっぱ寿司】春の「いなり」2種が、一皿税込110円～新登場！ 店内で丁寧に仕込んだ、旨みと食べごたえが魅力の『肉いなり』、 ふっくら煮穴子の旨みの『煮穴子 天ちらしいなり』が販売開始

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3月12日（木）より、「かっぱの春定番」シリーズとして、『肉いなり』と『煮穴子 天ちらしいなり』の販売を開始いたします。

かっぱ寿司では、店内で丁寧に仕込む「いなり」に、季節限定で新たな2種が登場します。ふっくらとしたいなりの甘じょっぱい味わいに、旨みと食べごたえをあわせ持つ具材を組み合わせ、幅広い世代に楽しんでいただけるラインアップに仕上げました。

一皿110円～の『肉いなり』は、食べ応えのある“肉”の旨みをたっぷりと詰め込んだ一品。しっとりとした甘辛仕立ての味わいがいなりと相性抜群で、ボリュームを求める方にも満足いただける仕上がりです。

『煮穴子 天ちらしいなり』は、手間ひまを惜しまない店内調理ならではの仕込みにより、ふっくらとした食感、素材の旨みを引き立つ上品な味わいを楽しめます。

卒業・入学のお祝い、春休みの外食、ご家族での団らんなど、春のさまざまなシーンで気軽に楽しめる期間限定の“いなりシリーズ”。おこさまからご年配の方まで幅広く愛される味わいで、春の食卓をより華やかに彩ります。

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。



### 【「かっぱの春定番」シリーズ 「いなり」2種 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。



『肉いなり』  
一貫110円（税込）～

じゅわっと広がる肉の旨みに、甘辛だれが絶妙に絡んだいなり寿司です。しっかりした味わいの中にどこかホッとさせる優しい味わいの「いなり」をお楽しみください。



『煮穴子 天ちらしいなり』  
一貫140円（税込）～

ふっくら煮穴子の旨みに、香ばしい香りの天ちらしをいなりのお揚げで包むことで、旨みと食感を楽しめる一品。煮穴子の旨みと「いなり」の揚げで包んだ天ちらしをご堪能下さい。

リリース内画像素材：<https://xgd/7shHM>

 コロナイドグループ

＜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、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)