報道関係各位

カッパ・クリエイト株式会社

2026 年3月 13 日

江戸創業・和菓子の老舗銘店「日本橋榮太樓」監修 伝統の味をかっぱ寿司で楽しむ 「フルーツみつ豆」と「クリームあんみつパフェ」が 期間限定で登場！

2026 年 3 月 19 日(木)～4 月 22 日(水)、かっぱ寿司全店にて

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2026 年 3 月 19 日（木）～4 月 22 日（水）の期間、かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」より江戸時代創業・和菓子の老舗銘店「日本橋榮太樓」監修によるスイーツ２種「フルーツみつ豆」「クリームあんみつパフェ」を期間限定で販売いたします。

かっぱ寿司では、〝ちょっと贅沢なひととき〟をコンセプトに、トレンドと季節感を大切にした本格スイーツブランド「ごち CAFE」を展開してきました。

今回登場するのは、東京・日本橋で長く愛され続ける和菓子の老舗銘店「日本橋榮太樓」監修の和スイーツです。江戸の頃から受け継がれてきた伝統の味わいと、かっぱ寿司「ごち CAFE」のスイーツ開発のこだわりが出会い、春のひとときを彩る特別な一皿が誕生しました。

『日本橋榮太樓 監修 フルーツみつ豆』は、榮太樓秘伝の配合で仕上げた歯ごたえのある寒天に、白桃・黄桃・パイン・みかんの 4 種の果物を合わせ、沖縄県産黒糖を使用したコク深い黒みつをかけてお楽しみいただく贅沢な一品です。老舗が大切に守り続けてきた寒天の食感と黒みつの奥深い甘みが、素材の味わいを引き立てます。

また『日本橋榮太樓 監修 クリームあんみつ仕立ての和パフェ』は、榮太樓の寒天と、北海道産のあずきをベースに、黒みつの豊かな香りが広がる、和の魅力を存分に楽しめるパフェに仕立てました。

日本橋榮太樓が大切にしてきた伝統の味わいと、「ごち CAFE」のスイーツとしての楽しさを掛け合わせた、この春だけの特別な和スイーツを、ぜひかっぱ寿司でお楽しみください。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しく過ごせるよう、様々な商品やサービスを通して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、中上、渡邉
Tel：03-5572-7375　Fax：03-6685-5265　E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【日本橋榮太樓 監修「フルーツみつ豆」と「クリームあんみつパフェ」販売概要と商品詳細】

・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装店舗を除く）
・販売期間：2026 年 3 月 19 日（木）～4 月 22 日（水）予定
・ＵＲＬ：https://www.kappasushi.jp/cp/202603/eitaro
※本商品には、日本橋榮太樓 和菓子屋の黒みつ・和菓子屋のあんみつの寒天を使用しております。
※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。
※一部店舗では価格は異なります。※掲載写真はイメージです。

『日本橋榮太樓 監修 フルーツみつ豆』
391 円（税込 430 円）～
榮太樓の寒天とみつ豆に、かっぱ寿司オリジナルのホイップクリームを添え、榮太樓の沖縄県産黒糖を使用したコク深い黒みつをかけ、白桃・黄桃・パイン・みかんの 4 種の果物を組み合わせました。
寒天の心地よい食感と、黒みつの上品な香りと深いコクに、彩り豊かな果物の甘みが重なり、食後にもぴったりの一品です。

『日本橋榮太樓 監修 クリームあんみつ仕立ての和パフェ』
491 円（税込 540 円）～
榮太樓の寒天と、北海道産あずきを土台に、あんみつをイメージして仕立てた、かっぱ寿司でしか味わえない期間限定の和パフェです。
榮太樓の黒みつの豊かな香りと、層ごとに異なる食感が重なり合い、口の中で広がる上品な味わいをお楽しみいただけます。

【日本橋榮太樓について】

1818 年に日本橋で創業した老舗和菓子店。200 年以上受け継がれてきた伝統の技で、大福や羊羹、どらやきなどの和菓子を作り続けています。四季折々の上生菓子や、江戸の粋を今に伝える日本橋老舗の味は、長年にわたり多くのお客様に愛され続けています。

【日本橋榮太樓様 コメント】
　このたび、かっぱ寿司様のデザート専用ブランド「ごち CAFE」とコラボレーションの機会をいただき、大変光栄に思っております。「ごち CAFE」は、本格的で季節感のある“ごちそうスイーツ”をテーマに、食後のデザート・カフェとしても楽しめる魅力的なブランドです。その世界観の中で、当社自慢の黒みつと寒天を活かしたデザートをお届けできることを大変嬉しく思います。
　「フルーツみつ豆」と「クリームあんみつ仕立ての和パフェ」は、素材同士の相性や全体のバランスを大切に、沖縄黒糖を使った黒みつの豊かな風味と、歯ごたえのある寒天の食感を活かした一品です。ぜひ、ごち CAFE ならではの和スイーツとしてお楽しみいただければ幸いです。

■ごち CAFE

「ごち CAFE」は、本格的で季節感のある「ごちそうスイーツ」をテーマにしたかっぱ寿司のオリジナルスイーツブランドです。
　トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事の〆にはもちろんCAFE としてご利用いただいてもご満足いただける商品をご提供しています。

リリース内画像素材：https://x.gd/mxUGF

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