

2026年4月13日

世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ監修 「Belle idée pâtisserie! (ベルイデパティスリー!)」の 本格いちごスイーツ 2 種が、 かっぱ寿司「ごち CAFE」に期間限定で新登場!

2026年4月30日(木)~6月24日(水)、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・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:山角豪)は、2026年4月30日(木)~6月24日(水)の期間、かっぱ寿司のスイーツブランド「ごち CAFE」より、世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ監修「Belle idée pâtisserie! (ベルイデパティスリー!)」のスイーツ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」を展開してまいりました。

「Belle idée pâtisserie! (ベルイデパティスリー!)」はフランス語で「美しきアイデア」を意味し、その名の通り理想を追求した世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフが手掛けるスイーツブランドです。今回の目玉商品「プレミアムいちごカスタードプリンパフェ」は、世界を代表するパティシエ・駒居シェフ監修のカスタードアイス(バニラビーンズ入り)とかっぱ寿司自慢の店内仕込みのプレミアムプリンを贅沢に重ね、カラメルソース・パッションソース・ストロベリーソースで華やかに仕上げた一品です。いちごとグラノーラの食感が重なり、口の中で豊かな味わいが広がります。

また「いちごとパッションフルーツのパンナコッタ」は、駒居シェフ監修のパッションソースといちごのパンナコッタを合わせた、甘みと爽やかな酸味が絶妙に調和するデザートです。いずれも、世界を代表するパティシエが手掛ける本格パティスリーの世界観をかっぱ寿司ならではの価格でお楽しみいただけます。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しく過ごせるよう、さまざまな商品やサービスを通じて、毎日のワクワクを皆様ととも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: 中上、渡邊

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

**【世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ監修
「Belle id é e pÂtisserie!（ベルイデパティスリー!）」のコラボレーションスイ
ツ販売概要と商品詳細】**

- ・販売期間：2026年4月30日（木）～6月24日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装店舗を除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/202604/belleidee>

※『プレミアムクリームケーキ』は6月25日以降も販売いたします。

※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。

※天候、入荷状況、売れ行きにより品切れや販売終了の場合はご容赦ください。

※掲載写真はイメージです。時期により実際の商品とトッピング等が異なる場合もございます。



**『Supervised by Takahiro KOMAI from Belle id é e
pÂtisserie!
プレミアムいちごカスタードプリンパフェ』
446円（税込 490円）**

世界を代表するパティシエ・駒居シェフ監修の「カスタードアイス（バニラビーンズ入り）」とかっぱ寿司自慢の店内仕込の『プレミアムプリン』を贅沢に重ね、カラメルソース・パッションソース・ストロベリーソースが彩る、華やかな本格パフェ。いちごとグラノーラを組み合わせた、食感と風味の変化が楽しめる一品です。

**『Supervised by Takahiro KOMAI from Belle id é e
pÂtisserie!
いちごとパッションフルーツのパンナコッタ』
328円（税込 360円）**

世界を代表するパティシエ・駒居シェフ監修のパッションソースといちごのパンナコッタを合わせた、甘みと爽やかな酸味が絶妙なデザートです。



**『Supervised by Takahiro KOMAI from Belle id é e
pÂtisserie!
プレミアムクリームケーキ』
173円（税込 190円）～**

かっぱ寿司の人気の定番スイーツ『クリームケーキ』。クリームのくちどけが、よりなめらかになりました。

<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：中上、渡邊

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

【ちょっとした手土産やお家でのプチ贅沢に、お持ち帰りスイーツも！】



お持ち帰り用

『Supervised by Takahiro KOMAI from Belle idée
pâtisserie!
いちごとパッションフルーツのパンナコッタ』

399 円（税込 430 円）

※三侯店では販売していません。

『プレミアムスイーツ BOX』

・プレミアムプリン 3 個
・Supervised by Takahiro KOMAI from Belle idée
pâtisserie!
いちごとパッションフルーツのパンナコッタ 3 個

2,269 円（税込 2,450 円）

※三侯店では販売していません。



【「Belle idée pâtisserie!（ベルイデパティスリー!）」について】



世界中のパティシエが競う最高峰の大会（クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2023 年度）で、日本代表団長として金賞を受賞。世界が認める技術と感性を持つトップパティシエ。シェフが手がける「Belle idée pâtisserie!」はフランス語で「美しきアイデア」を意味し、その名の通り理想を追求したスイーツブランドです。

「Belle idée pâtisserie!」ブランドサイト URL: <https://belleidee.jp/>

●世界を代表するパティシエ・駒居崇宏シェフ

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー第 15 回大会フランス本選 銀賞（第 2 位）
第 15 回大会国内予選 アントルメ・ショコラ／アメ細工A部門 金賞（第 1 位）
第 18 回大会 日本チーム団長金賞（第 1 位）

●駒居崇宏シェフコメント

今回のスイーツは、“ちょっと特別な時間”を気軽に楽しんでいただけるように仕立てました。素材の組み合わせや食感の重なりにこだわり、最後の一口まで心地よく味わえるよう構成しています。日常の中でふとした幸せを感じてもらえたら嬉しいです。



＜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：中上、渡邊

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

■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、お食事のめにはもちろん 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/cwkkI>

 **ベクターグループ**

＜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：中上、渡邊

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