

2026年5月7日

## 50年以上続く伝説の味。一口で虜になる濃厚イタリアン イタリア式食堂「イルキャンティ」の看板メニュー

### 「真夜中のスパゲティ」や

## 累計販売数 100万本突破の“魔法のドレッシング”を 使用したサラダなど全4品を販売開始！

2026年5月21日(木)～7月15日(水)、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) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2026年5月21日（木）～7月15日（水）の期間、イタリア式食堂「イルキャンティ（IL-CHIANTI）」監修メニュー4品を販売いたします。

1972年の創業以来、予約の絶えない名店として愛され続けてきた「イタリア式食堂 イルキャンティ（IL-CHIANTI）」。今回のコラボレーションでは、多くのファンを虜にしてきた魚介の旨みと刺激的なガーリックトマトソースが融合した、イルキャンティを象徴する看板メニューであるスープパスタ「真夜中のスパゲティ」が、かっぱ寿司に初登場します！

トマトの酸味と魚介の濃厚な旨味が凝縮されたスープをベースに、ガーリックをしっかりと効かせたピカンテオイルの刺激的な味わいが特徴の『トマトとチーズのスープパスタ～真夜中のスパゲティ仕立て～』。さらに、濃厚なスープにたっぷりのチーズを重ねた『トマトとたっぷりチーズのスープパスタ～真夜中のスパゲティ仕立て～』の2種を展開します。

あわせて登場する『シーフードパスタサラダカップ』、『シーフードカリブサラダ』は、えびや、いかなどの海の幸をふんだんに使用し、イルキャンティオリジナルドレッシングで仕上げました。創業50年超の名店が監修する本格イタリアンの味わいを、ぜひかっぱ寿司でお楽しみください！



真夜中でも、食卓に行きたくなる。トマトの濃厚な旨みと、ピカンテの効いたガーリック、そしてピカンテオイルの刺激。

イタリア式食堂 イルキャンティ (IL-CHIANTI) 監修

トマトとチーズのスープパスタ  
～真夜中のスパゲティ仕立て～  
491円(税込540円)

イタリア式食堂 イルキャンティ (IL-CHIANTI) 監修

シーフードパスタサラダカップ  
446円(税込490円)

イタリア式食堂 イルキャンティ (IL-CHIANTI) 監修

シーフードカリブサラダ  
391円(税込430円)

創業から50年以上愛され続け、累計100万本以上売れている“魔法のドレッシング”を楽しむためのサラダ

【販売期間】～2026.7.15まで予定

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：中上、山本、窪田、渡邊

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

## 【イタリア式食堂「イルキャンティ」監修メニューの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5月21日（木）～7月15日（水）予定
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/il-chianti>

※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となる場合がございます。

※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。時期により実際の商品のトッピング等が異なる場合がございます。※店舗の混雑状況により多少お時間を頂戴する場合がございます。

イタリア式食堂  
イルキャンティ  
(IL-CHIANTI) 監修

### 『トマトとチーズのスープパスタ～真夜中のスパゲティ仕立て～』 491円（税込540円）

ガーリックの香ばしさとトマトベースのコク深いスープが一体となったクセになる味わいです。にんにくの旨みがしっかりと効きつつも後味はすっきりとしており、スープまで飲み干したくなる一皿。麺はデュラムセモリナ粉を使用することで、プリッと弾けるような歯ごたえが特徴です。



イタリア式食堂  
イルキャンティ  
(IL-CHIANTI) 監修

### 『トマトとたっぷりチーズのスープパスタ ～真夜中のスパゲティ仕立て～』 537円（税込590円）

『トマトとチーズのスープパスタ～真夜中のスパゲティ仕立て～』に、たっぷりのチーズをトッピング。たっぷりチーズが、魚介の旨みが凝縮されたトマトスープと溶け合い、口いっぱいにもろやかなコクが広がります。※写真は、別添の「追いチーズ」をかけた状態です。



イタリア式食堂  
イルキャンティ  
(IL-CHIANTI) 監修

### 『追いシャリチーズ～♂はリゾット風に～』 128円（税込140円）～

『追いシャリ』とチーズを一皿にした♂の一品です。チーズがとろけてコクが増し、リゾット風の味わいに。麺を食べ終えた後の旨みたっぷりのスープに入れることで、魚介の旨みたっぷりのトマトスープを最後の一滴まで余すことなくお楽しみいただけます。



イタリア式食堂  
イルキャンティ  
(IL-CHIANTI) 監修

### 『シーフードカリブサラダ』 391円（税込430円）

甘海老やあさり、かにカマなどの海の幸を贅沢に使用したサラダを、イルキャンティ特製のオリジナルドレッシングで仕上げました。秘伝のコクと旨みが具材と絡み合う、一度食べたら忘れられない味わいです。※具材に【えび】を使用しています。



イタリア式食堂  
イルキャンティ  
(IL-CHIANTI) 監修

### 『シーフードパスタサラダカップ』 446円（税込490円）

海の幸とパスタの満足感を凝縮した、プラカップ入りのパスタサラダです。サーモンやかにカマ、ジェノパペースト、レタス、甘ガリ、きゅうり、アボカド、マヨネーズを使用し、イルキャンティ特製のオリジナルドレッシングで仕上げました。



## 【イタリア式食堂「イルキャンティ (IL-CHIANTI)」について】



1972年に東京・笹塚で誕生したイタリア式食堂。

「イタリアンをもっと自由に、親しみやすく」をテーマにしたレストランチェーンで、オリジナリティあふれる料理と、特製のイタリアンドレッシングが人気です。

リリース内画像素材：<https://x.gd/mB89Cm>

### ＜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、山本、窪田、渡邊

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