

2026年5月11日

かっぱ寿司、からだにも環境にもやさしい一皿 お豆やこんにゃくといった植物由来の食材と 寿司の新たな組み合わせのサステナメニュー 「さくさくカツ」や「キーマカレー」など3品を期間限定販売 2026年5月21日(木)～6月3日(水)の期間、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5月21日（木）～6月3日（水）の期間、植物由来食材を使用した新メニュー3品を販売いたします。

世界的な健康志向の高まりを背景に、植物由来の原材料を使用したメニューへの関心が外食市場全体で広がっています。かっぱ寿司は、回転寿司を主軸としたレストランブランドとして、日々、漁業をはじめとする第1次産業の恵みと向き合い続けてきました。陸上養殖魚の提供や地産地消の取り組み等を通じて、食の持続可能性を身近な一皿から実現することを大切にしています。

かっぱ寿司

かっぱと一緒 /
サステナビリティ

新たにメニューが
加わりました!

世界的な健康志向の高まりを受け、
植物由来メニューへの関心が
拡大しています。
かっぱ寿司では豆由来食材に着目し、
寿司との新たな組み合わせを
提案していきます。

お豆を使った、
からだに環境に
やさしい選択肢

おからとこんにゃく
から生まれた
まるで肉!?
さくさくカツ(二貫)
173円(税込190円)～

販売期間 2026.5.21(木)～6.3(水)まで予定

こうした姿勢の延長線上に、お豆やこんにゃくといった植物由来の食材と「寿司」の新たな組み合わせがあります。2023年5月より植物由来食材を使ったメニューを定期的に展開し、多くのお客様からご好評をいただけてきました。回転寿司という身近な場所だからこそ、漁業にかぎらず、「いつもの食事でサステナブルな選択ができる」環境を継続的に提供したいと考えています。

植物由来の食材は、たんぱく質や食物繊維を含むものが多く、一般的に脂質を控えやすい特徴があります。また、生産過程で必要とされる資源が動物性食材に比べて少ないとされており、日々の食事の中で無理なく取り入れられる選択肢として注目されています。環境に配慮した行動は、特別なことをするのではなく、日々の生活の中で続けやすいことが大切だとかっぱ寿司は考えています。

今回新たに加わる『まるで肉!? さくさくカツ』は、おからとこんにゃくを使用しながらも、カツならではのサクサクとした食感を寿司として表現した一品です。これまでも展開してきたキーマカレー軍艦に続く新たな形態として、植物由来食材を使った食体験の幅を広げます。あわせて、『お豆で作ったキーマカレー包み』『お豆で作ったキーマカレーコーン包み』も提供します。なお、キーマカレー商品に使用しているお豆（大豆）由来の食材は、コロナグループの工場が開発した自社製品です。気軽に楽しめる回転寿司で、からだに環境にやさしい食の選択肢をぜひお試しください。

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：山本、中上、窪田、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【「かっぱと一緒に サステナビリティ」キャンペーン概要と商品詳細】

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）～6月3日（水）予定

URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/202605sustainability>

※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、メニュー・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と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。

『まるで肉!?さくさくカツ』

二貫 173円（税込 190円）～

おからとこんにゃくを使用しながらも、カツならではのサクサクとした食感を寿司として表現した一品です。外はサクッ、中はジューシーなカツ仕立てで、植物由来とは思えない満足感が楽しめます。※別添で「からし」が付きます。



店内
揚げ

『お豆で作ったキーマカレー包み』

一貫 100円（税込 110円）～

スパイスの香りがふわっと広がる一貫。お豆ベースのキーマカレーで、軽やかなコク。ホクッとした具材感がシャリと好相性。海苔に包まれ、後味はすっきり。植物由来だから、気軽に楽しめる。寿司で味わう、新しいキーマカレー体験。（店内飲食限定）



『お豆で作ったキーマカレーコーン包み』

一貫 100円（税込 110円）～

甘みはじけるコーンが主役。お豆仕立てのキーマカレーに、彩りと楽しさをプラス。コクのあるキーマカレーに、コーンの自然な甘さ。一口ごとに食感の変化が楽しい包み寿司。植物由来で、軽やかに楽しめる味わい。見た目も味も満足の、新しい一貫。（店内飲食限定）



【コロワイドグループのサステナビリティについて】

コロワイドグループでは、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティ（重要課題）として、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定し、これらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

リリース内画像素材：<https://x.gd/w89U5>

 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：山本、中上、窪田、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp