

2026年6月3日

**食べたくなる夏のスタミナ新提案！**  
**暑い日に、うなぎのご馳走。**  
**涼やかにほどける冷やし、じゅわっと染みる旨み！**  
**ひんやりとろける茶碗蒸しをはじめ、いなりで包む新体験、**  
**うなぎ×牛の満足感による「うなぎ新定番」が登場！**  
**2026年6月11日(木)よりかっぱ寿司全店にて販売開始**



コロナイドグループのかっぱ寿司（カップ・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6月11日（木）より夏の旬食材「うなぎ」を使用したバリエーション豊かな新定番メニューをかっぱ寿司全店にて提供いたします。

日差しが強まり、いよいよ本格的な夏の到来を感じるこの季節。暑さで体力を消耗しがちなこれからの時期に向けて、かっぱ寿司では、皆様に美味しく元気を届けるべく、夏の旬食材「うなぎ」をこれまでにない多彩なアレンジで楽しむ新定番メニューをご用意いたしました！

夏の定番であるうなぎときゅうりをいなり寿司と組み合わせ、濃厚な旨みの中にシャキッとした清涼感が広がる『うなぎかっぱいなり』。魚と肉を一皿で味わえる満足感の高い『うなぎ&牛カルビいなり』など、食欲を刺激しながらさっぱりとお楽しみいただけるメニューになっています。

また、サイドメニューで不動の人気を誇る茶碗蒸しをひんやり冷やし、うなぎの脂とコクを重ねた進化系『うなぎ冷やし茶碗蒸し』や、直火でパリッと香ばしく仕上げる王道の『うなぎ炙り』まで、飽きのこないバリエーション豊かなラインアップが勢ぞろいです。

気軽なランチやお仕事帰り、ご家族で囲むにぎやかな夕食のテーブルに、笑顔とスタミナを届ける特別なひとときをお楽しみください！

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、渡邊

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

## 【「夏のおすすめ うなぎネタ」概要と商品詳細】

- ・販売期間：2026年6月11日（木）～
- ・販売店舗：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となる場合がございます。  
※掲載写真はイメージです。時期・店舗により価格が異なります。

## 【「夏の新定番」メニュー 商品詳細】

### うなぎかっぱいなり 一貫 173円（税込 190円）～

いなり寿司の上に、夏の定番であるうなぎときゅうりを組み合わせた一品。うなぎの濃厚な旨みと、きゅうりのシャキッとした食感が調和し、軽やかに楽しめます。夏らしい色合いも魅力の、見た目にも爽やかなメニューです。



### うなぎ&牛カルビいなり 一貫 146円（税込 160円）～

いなり寿司の上に、うなぎと人気ネタの牛カルビを贅沢に盛り付けました。魚と肉、双方の旨みを一皿で味わえる、満足感の高いスタミナメニューです。食べ応えがありながらも、いなり寿司の甘みが全体をバランスよくまとめます。



### うなぎ冷やし茶碗蒸し 391円（税込 430円）～

かっぱ寿司の人気サイドメニュー「茶碗蒸し」を、夏仕様にアレンジ。店内で丁寧に蒸し上げた、なめらかな食感と奥行きのある出汁の味わいが特長の茶碗蒸しを冷やし、うなぎと甘だれ、いりごまをトッピングしました。具材には、しっかりとした食感の鶏もも肉や海老、干し椎茸を使用。やさしい出汁の風味に、うなぎの脂とコクが重なり、夏でも心地よく楽しめる一品に仕上げています。



店内  
仕込

### うなぎ炙り 一貫 173円（税込 190円）～

定番人気の商品「うなぎ炙り」もラインアップ。提供前に一貫ずつ直火で丁寧に炙ることで、表面はパリッと香ばしく、中はふっくらとした食感を実現しました。うなぎ本来の旨みとタレのコクが一体となった、王道の味わいをご堪能いただけます。



直火  
炙り

リリース内画像素材：<https://x.gd/FU5VH>

コロナイドグループ

＜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、渡邊

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