

2026年6月8日

【かっぱ寿司】太陽の恵みと、ガツンと響くスタミナの融合！
食欲そそる特製ソースで夏を味わう
「夏のトマトガーリック」シリーズを期間限定販売！
さっぱり楽しめるサーモン・生えびや、元気をチャージする
ハンバーグ・唐揚げまで！
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6月11日（木）より、夏の食欲を刺激する「～夏のトマトガーリックシリーズ～」全6品をかっぱ寿司全店にて販売いたします。

初夏の訪れとともに、少しずつ汗ばむ日が増えてくるこの季節。気温の上昇や高い湿度によって、どうしても体力が奪われ、食欲が落ちやすくなってしまいう時期でもあります。「さっぱりしたものを軽く済ませたい」と思う一方で、「夏を乗り切るためにスタミナもつけたい」という相反する想いを抱く方も多いのではないのでしょうか。

今回の「夏のトマトガーリックシリーズ」は、そんな季節にぴったりな、ひとくち食べた瞬間にパッと目の覚めるような、驚きと元気が出るラインアップです。



お寿司の命である「シャリ」との相性を追求したこのソースは、ポルトガル産の濃厚なトマトペーストを贅沢に使用。太陽の恵みをいっぱいに浴びたトマトならではの、フレッシュでキレのある爽やかな酸味をベースに仕立てました。そこへ、地中海の爽快な風を思わせる高貴なハーブ「オレガノ」の高雅な香りと、ガツンと鼻腔をくすぐる香ばしいガーリックの深いコクを絶妙な黄金比率で掛け合わせています。さらに、五感で楽しむ一皿にするため、仕上げには黄金色に揚げたカリッと香ばしい「ガーリックチップ」を大胆にトッピングしました。口に運ぶ直前に広がるガーリックの芳醇な香りと、噛んだ瞬間に弾けるサクサクとした軽快な食感が、食べる人の食欲をどこまでも心地よく刺激します。

「さっぱりしているのに、ガツンと力強い。」
この一見矛盾するような二面性を持つ驚きの特製ソースが、かっぱ寿司自慢の新鮮な海鮮ネタや、食べ応え抜群のお肉ネタたちの、知られざる新しい魅力を引き出します。

それはまさに、お寿司の既成概念を飛び越えた、この夏しか出会えないスペシャルなスタミナ&さっぱりメニュー。ご家族での賑やかな団らんの席にはもちろん、日常のちょっと贅沢なランチタイムや、ご自身へのご褒美ディナーにもぴったりです。かっぱ寿司ならではの職人技と革新的なアイデアが詰まった驚きのおいしさで、これからの厳しい暑さに負けない、溢れるようなパワーをチャージしてください。

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

【「夏のトマトガーリック」シリーズ 概要と商品詳細】

- 販売期間：2026年6月11日（木）～（なくなり次第終了）
- 販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/tomato-garlic>

※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。※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。※店舗により、価格・商品が異なる場合がございます。

- 商品詳細：



夏のトマトガーリック

3貫食べ比べ

三貫

246円（税込 270円）～

季節限定メニューのサーモン・生ハム・生えびを一貫ずつ楽しめる食べ比べセットです。トマトの酸味とガーリックの香りが食欲をそそる、夏限定の3種の味わいをご堪能ください。



サーモン

～夏のトマトガーリック～

二貫

146円（税込 160円）～

脂ののった大型サイズの銀鮭を使用。とろけるような舌触りとさわやかな香りが特徴の人気ネタに、具材感のあるトマトガーリックソースを合わせました。サーモンの旨味と爽やかな味わいを同時に楽しめる、もう一皿食べたくなる一品です。



生ハム

～夏のトマトガーリック～

二貫

173円（税込 190円）～

しっとりとした食感と肉本来の旨味が特徴の生ハムに、さっぱりとしたトマトガーリックソースを組み合わせました。噛むほどに広がる旨味とトマトの酸味が調和し、人気の肉ネタを夏仕様でお楽しみいただけます。



生えび

～夏のトマトガーリック～

二貫

173円（税込 190円）～

独自技術により、より生に近い食感を実現した生えびを使用。ぷりっとした食感とえび本来の甘みを、トマトの爽やかな酸味とガーリックのコクが引き立てます。暑い季節にぴったりの、軽やかで奥行きのある味わいです。



ごちそうハンバーグにぎり

～夏のトマトガーリック～

二貫

173円（税込 190円）～

牛肉の旨みをしっかり感じられるジューシーなハンバーグに、トマトの酸味とガーリックの香りを効かせたソースをトッピング。食べ応えがありながらも、後味はさっぱりと楽しめる満足度の高い一皿です。



夏のトマトガーリック

二段仕込の醤油とり唐揚げ

二貫

264円（税込 290円）～

二段仕込み製法で醤油の旨味をしっかり引き出したジューシーなとり唐揚げに、トマトガーリックソースを合わせました。香ばしいガーリックチップがアクセントとなり、パンチのある味わいで食欲を刺激します。

リリース内画像素材：<https://x.gd/uP7Y1>

カッパ

＜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