

2026年6月25日

**かっぱ寿司の“本気おにぎり”に新ラインアップ！  
回転寿司ならではの本格派おにぎりに「まぐろのツナ」「昆布」が新登場！  
軽食に嬉しいおかず付きのお持ち帰り用セットや、  
お得なセットメニューも充実！  
2026年7月2日(木)より、かっぱ寿司全店で提供開始**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイティブ株式会社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪）は、2026年7月2日（木）より、かっぱの香ばし炙りおにぎりに待望の新食材『香ばし炙りおにぎり～店内仕込 まぐろのツナ～』『香ばし炙りおにぎり～昆布～』を追加し、全店にて提供を開始いたします。

**店内飲食限定**

# かっぱの 香ばし炙り おにぎり

醤油ベースのたれとごま油を塗り、  
丁寧に炙りました。  
食感を楽しむ“刻みたくあん入り”で、  
プレーンでもおいしい！

※おにぎりには酢飯を使用しています。\*店舗により価格・取り扱い商品が異なります。\*掲載写真はイメージです。



今日もワクワクを  
積み重ねて



かっぱ寿司

昨年のデビュー以来、多くのお客様からご好評いただいていた「かっぱの香ばし炙りおにぎり」。今回は、おにぎりの定番ともいえる「昆布」に加え、かっぱ寿司が誇るまぐろの旨みを最大限に引き出した「まぐろのツナ」が新登場。店内で仕込んだかつお出汁餡と一緒に加熱したまぐろ赤身・みなみ鮭中とろ・びん長まぐろに、マヨネーズと出汁醤油を合わせた濃厚な味わいのまぐろのツナを、香ばしく炙ったおにぎりの側面と天面にたっぷりとのせました。回転寿司屋ならではの本格素材を、気軽なおにぎりスタイルで楽しめる一品です。

「香ばし炙りおにぎり」は、醤油ベースの特製タレとごま油を塗り、直火で香ばしく炙ったかっぱ寿司のシャリを使用。中には刻みたくあんを忍ばせ、外はカリッと、中はふっくら、食べ進めるたびに心地よいアクセントが広がる仕立てになっています。ちょっとした贅沢なランチ・軽食として、ぜひお楽しみください。

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、様々な取り組みを通して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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 【商品概要】

- 販売開始日：2026年7月2日（木）
- 実施店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- URL：<http://kappasushi.jp/kappa-onigiri>

※HPは2026年7月2日（木）に更新予定です。

※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。

※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。



『香ばし炙りおにぎり  
～店内仕込 まぐろのツナ～』  
173円（税込190円）～



『香ばし炙りおにぎり ～昆布～』  
173円（税込190円）～

## 【定番「かっぱの香ばし炙りおにぎり」ラインアップ】



『香ばし炙りおにぎり ～たらこ～』  
173円（税込190円）～



『香ばし炙りおにぎり』  
146円（税込160円）～

＜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)

## 【お得なセットメニューも！】

### ■ランチにぴったり、味噌汁セット



『香ばし炙りおにぎり～店内仕込 まぐろのツナ～  
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』337円（税込 370円）～

『香ばし炙りおにぎり～昆布～  
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』337円（税込 370円）～

『香ばし炙りおにぎり～たらこ～  
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』337円（税込 370円）～

『香ばし炙りおにぎり  
玉ねぎと油揚げの味噌汁セット』310円（税込 340円）～

### ■ちょっとしたお出かけに、お持ち帰りセット

昆布おにぎり 2個と、かっぱ寿司の定番ネタであるてりやきハンバーグと、サイドメニューのだし巻き玉子を一緒にパックに詰めた、お持ち帰り用のセットです。

忙しい日のランチや、ちょっとしたお出かけのお弁当にぴったりです。



『お持ち帰り用

香ばし炙りおにぎりセット（昆布のせ）』  
362円（税込 390円）～

## 【かっぱ寿司のシャリへのこだわり】



かっぱ寿司でご提供しているすべてのシャリは、炊飯には専用の機械を使用し、どの店舗でも均一な品質を保ちながら、最後の仕上げは人の手で丁寧に確認。炊き上がりの状態や温度、ほぐし具合まで、毎日店内で最終チェックを行っています。

ひと粒ひと粒がしっかり粒立つかっぱ寿司の本気シャリ。寿司の土台であるシャリに徹底的にこだわり、冷めてもほどよい粘りと甘みを保ち、ネタの味を引き立てる理想的なシャリを実現しています。

リリース内画像素材：<https://x.gd/l6edY>

コロナグループ

### ＜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)