

2026年6月26日

**夏こそ毎日かっぱ寿司！ワンコインでこの満足感！
新メニューに加え、おにぎり・うどん・デザートなど定番メニューも
税込 90 円でご提供！**

**「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」が 7 月も続々登場！
7 月も“あなたの街の食堂”かっぱ寿司で、楽しいお食事を！
人気メニューが週替わりで、税込各90円！**

平日限定！2026年7月2日(木)～8月7日(金)予定、かっぱ寿司全店で

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)～8月7日(金)の平日限定で「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」を週替わりで提供いたします。



かっぱ寿司では、日常の食事をもっと身近に、もっと気軽に楽しんでいただきたいという思いのもと、「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」をご好評につき継続して実施しております。7月も引き続き、かっぱ寿司全店にて実施することを決定いたしました。

暑さが厳しくなる7月。昨今の物価高騰により、日々の食事における選択肢も変化する中で、かっぱ寿司は“あなたの街の食堂”として、外食でありながらも日常の食事として安心して選んでいただける存在でありたいと考えています。

忙しい日々の中で自炊が難しいときや、少し手軽に食事を済ませたいときにも、無理なくご利用いただける“生活応援価格”として、おにぎり2種や味噌汁・赤だし、かけうどんやバニラアイスといった満足度が高いラインアップを週替わりで税込90円で展開。ランチはもちろん、仕事帰りの軽食やご家族でのご利用など、さまざまなシーンで気軽にお楽しみいただけます。

物価高が続く中でも、かっぱ寿司は“おいしい・楽しい・通いやすい”を大切に、平日限定ならではのお得感で、皆さまの毎日をしっかりと応援してまいります。「今日のおトクは何か？」と毎日行きたくなる、かっぱ寿司ならではの“楽しいおトク”が詰まったメニューラインアップを、ぜひこの機会にお楽しみください。

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

【店内飲食限定「かっぱの挑戦 平日(得)メニュー」各82円(税込各90円)概要】

- ・実施期間：2026年7月2日(木)～8月7日(金)の平日限定
- ・対象商品：『香ばし炙りおにぎり』『香ばし炙りおにぎり～たらこ～』『かけうどん』『玉ねぎと油揚げの味噌汁(※地域により赤だし)』『たらこマヨオニオンライス』『かっぱのシャリドーナツ～ハニーココナッツ～(2個)』『バニラアイス』『蒸しあさり かつお出汁仕立て』
- ・販売価格：各82円(税込各90円)
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店(※一部改装中店舗は除く)
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/heijitsu-otoku-menu>

※web サイトは7月2日(木)に情報更新いたします。※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。※時期・店舗により価格が異なる場合がございます。

販売期間	2026年7月 週替わり 平日(得)メニュー！	通常 販売価格(税込)	平日(得)メニュー 期間限定価格(税込)
2026年7月2日(木) ～7月8日(水)	香ばし炙りおにぎり	160円～	90円
	かけうどん	190円～	90円
	たらこマヨオニオンライス	160円～	90円
	京わらび餅	110円～	90円
2026年7月9日(木) ～7月15日(水)	香ばし炙りおにぎり	160円～	90円
	玉ねぎと油揚げの味噌汁(※地域により赤だし)	190円～	90円
2026年7月16日(木) ～7月22日(水)	香ばし炙りおにぎり～たらこ～	190円～	90円
	NEW! かっぱのシャリドーナツ～ハニーココナッツ～(2個)	110円	90円
2026年7月23日(木) ～7月29日(水)	香ばし炙りおにぎり	160円～	90円
	バニラアイス	110円～	90円
2026年7月30日(木) ～8月7日(金)	香ばし炙りおにぎり	160円～	90円
	NEW! 蒸しあさり かつお出汁仕立て	160円～	90円

●お寿司屋さんならではの“本気おにぎり”

おにぎりの中には、コリコリとした食感が楽しい“刻みたくあん”を忍ばせ、食べ進めるたびに心地よいアクセントが広がります。さらに、かっぱ寿司オリジナルの特製タレを表面に塗り、直火で香ばしく炙ることで、外はカリッと、中はふっくら、香りと食感のハーモニーがたまらない一品に仕上がりました。

トッピングには、かっぱ寿司ならではの人気ネタ「いかサラダ」や「いくら」などを贅沢に使用。かっぱ寿司だからこそ実現できた素材の魅力を活かした“本気”の味わいです。

詳細 URL: <https://www.kappasushi.jp/kappa-onigiri>

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！

※おにぎりにはお箸を添えています。

店内飲食限定 **16時まで**

※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。

※通常のおにぎりは16時までの販売となり、平日(得)メニューでの販売時は税込90円にて平日のみ終日販売しております。



<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

リリース内画像素材：<https://x.gd/PtoVn>

＜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