

2026年7月9日

# 珠玉の“豪華ネタ”を気軽に楽しめる 「ごち寿司」シリーズに新メニューが登場 店内仕込“北欧サーモンいくら”包み、うに包み、活〆真鯛 二枚重ねなど厳選ネタ 5種を味わう 『ごちそう フェアプレート』を期間限定販売 2026年7月9日(木)より、かっぱ寿司全店にて

コロワ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／本社：神奈川県横浜市／代表取締役社長：山角 豪）は、本日2026年7月9日（木）より、かっぱ寿司全店にて、厳選素材を楽しむ「ごち寿司」シリーズの新商品『ごちそう フェアプレート』を期間限定で販売いたします。



かっぱ寿司の「ごち寿司」シリーズは、“非日常のご褒美体験”をテーマに、厳選素材の魅力を存分に味わえる人気シリーズです。

本日7月9日（木）より販売する『ごちそう フェアプレート』は、北欧サーモンいくらを使用した「店内仕込 “北欧サーモンいくら” 包み」をはじめ、濃厚な旨みを感じられる「うに包み」、大胆に真鯛を二枚重ねた「活〆真鯛 二枚重ね」、素材を口いっぱいに感じられる「大切りサーモン」、ふっくらとした「上煮穴子ハーフ」など、厳選素材を食べ比べでお楽しみいただけます。

“今日は少しでも贅沢をしたい”という気分に応える、期間限定の特別な一皿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：中上、山本、窪田、渡邊

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

## 【店内飲食限定「かっぱのごち寿司」期間限定商品 概要】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- 販売開始日：2026年7月9日(木)

※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の場合がございます。  
※店内飲食限定となります。※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。



### 『ごちそう フェアプレート』 五貫 710円（税込 780円）

（店内仕込“北欧サーモンいくら”包み、うに包み、活〆真鯛 二枚重ね、大切りサーモン、上煮穴子ハーフ）

北欧サーモンいくらを使用した「店内仕込“北欧サーモンいくら”包み」、濃厚な旨みを感じられる「うに包み」、大胆に真鯛を二枚重ねた「活〆真鯛 二枚重ね」、素材を口いっぱいに感じられる「大切りサーモン」、ふっくらとした「上煮穴子ハーフ」など、それぞれの素材の個性を食べ比べて堪能できる、贅沢な一皿。

## ●珠玉の豪華ネタを堪能できる人気のごち寿司シリーズ



### 『夏の彩り 3貫』

三貫 764円（税込 840円）

（みなみ鯖中とろ、赤えび うにのせ、大切り蝦夷あわび）  
店内切り付けならではのなめらかな口どけが魅力の、みなみ鯖中とろ、コリッとした食感が際立つ大切り蝦夷あわび、濃厚な旨みが重なる赤えび うにのせ。それぞれの素材の個性を食べ比べて堪能できる、贅沢な一皿。



### 『贅沢 うに三味』

三貫 719円（税込 790円）

うに好きの方でもご満足いただける、とろける食感と豊かな風味が重なる、うに三貫で仕立てたセット。濃厚なコクとクリーミーな口どけに、大葉の爽やかさが絶妙に調和する、贅沢で余韻まで楽しめる味わいの一皿です。



### 『贅沢 9種の海鮮丼』 900円（税込 990円）

煮穴子、いか、つぶ貝、大切りサーモン、大切りまぐろ、中とろ、ねぎとろ、甘海老、ししゃもこがのった、多彩なネタを一度に味わえる贅沢な海鮮丼です。※酢飯での提供となります。

リリース内画像素材：<https://x.gd/cHJ6c>

コロナドグループ

### ＜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：中上、山本、窪田、渡邊  
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)