

2026 年 8 月 21 日

寿司屋のドーナツ！累計約90万食販売※！
「シャリスweets」に秋のフレーバー登場！もっちり食感&
香ばしいキャラメル、シナモンの香りが織りなす
「かっぱのシャリドーナツ キャラメルシナモン」が登場！
2026年9月3日(木)より販売開始、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、2026 年 9 月 3 日（木）より、『かっぱのシャリドーナツ キャラメルシナモン（2 個）』を販売いたします。



「かっぱのシャリドーナツ」は、寿司に欠かせない「シャリ」に発想を得て開発した、かっぱ寿司ならではのオリジナルスイーツです。国産米を使用した生地を店内で揚げることで生まれるもっちり食感が特徴で、発売以来多くのお客様からご好評をいただいております。今回は秋に人気のキャラメルとシナモンを組み合わせ、食欲の秋にぴったりの味わいに仕上げました。

新フレーバーとして登場する『かっぱのシャリドーナツキャラメルシナモン（2 個）』は、シャリならではのもっちり食感の生地、香ばしくコク深いキャラメルの甘みと、ふんわりと広がるシナモンの香りを合わせた一品です。

ひと口食べると、揚げたてならではの香ばしさとキャラメルのやさしい甘みが広がり、後からシナモンの豊かな香りが重なります。まるで焼きたてのシナモンロールを思わせる味わいで、秋のカフェタイムにぴったりのスイーツに仕上げました。

今回も店内で気軽に楽しめる「2 個入り」に加え、ご家庭や職場などみんなで楽しめる「5 個入りお持ち帰りセット」をご用意。食後のデザートやおやつタイムはもちろん、ご家族やご友人との団らんシーンにもおすすめです。

寿司屋ならではの発想から生まれた“もっちり揚げたてスイーツ”とともに、ほっと心が和らぐ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、お客様の日常にワクワクをお届けしてまいります。

※2025 年 9 月 4 日(木)～2026 年 8 月 20 日(木)の期間で店内飲食、お持ち帰り、セット商品が対象となります。

＜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

【「かっぱのシャリドーナツ キャラメルシナモン（2個）」商品詳細】

- ・販売期間：2026年9月3日（木）～9月16日（水）予定
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中・休業中店舗は除く）

※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の場合がございます。※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。※酢飯を利用しております。※『かっぱのシャリドーナツ きな粉（2個）』は、2026年9月3日（木）～9月16日（水）の期間、お値段そのまま、一皿3個入り（50%増量）にて販売いたします。また2026年9月17日（木）以降は、定番商品として一皿2個入りにて販売いたします。

店内
仕込



かっぱのシャリドーナツ キャラメルシナモン（2個） 100円（税込110円）～

香ばしいキャラメルのコクとシナモンの豊かな香りが広がる秋に人気のフレーバー。シャリならではのもちり食感とやさしい甘さが楽しめる、お寿司の後にもぴったりのプチご褒美スイーツです。

店内
仕込



お持ち帰り用 かっぱのシャリドーナツ キャラメルシナモン（5個） 241円（税込260円）～

キャラメルのコクとシナモンの香りが広がる秋のシャリドーナツをご自宅でも。ご家族で団らんのおやつやティータイム、手土産にもぴったりな、もちり食感が楽しめる秋のひとときを彩るご自宅用スイーツ。

【定番「かっぱのシャリドーナツ～きな粉～」商品詳細】

店内
仕込



かっぱのシャリドーナツ きな粉（2個） 100円（税込110円）～

北海道産大豆のきな粉の香ばしさと上品な甘さが、シャリならではのもちり食感と調和した人気フレーバー。食後のデザートやおやつにぴったりで、お子さまからシニアまで世代を問わずお楽しみいただける和風スイーツです。

※2026年9月3日（木）～9月16日（水）の期間、お値段そのまま、一皿3個入り（50%増量）にて販売いたします。

店内
仕込



お持ち帰り用 かっぱのシャリドーナツ きな粉（5個） 241円（税込260円）～

北海道産大豆のきな粉の豊かな風味と、もちり食感が楽しめる定番人気のシャリスイーツ。ご自宅でのおやつや食後のデザート、ご家族やご友人と分け合って楽しめるお持ち帰り商品です。

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

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

●寿司屋のシャリスイーツ

かっぱ寿司では、ブランドの原点である「シャリ」に特別なこだわりを持っています。使用するお米は、はえぬきを中心とした国産米100%。日本の食文化を支える大切な食材であるお米の価値を見つめ直し、その新たな魅力を追求する中から誕生したのが「かっぱのシャリドーナツ」です。寿司屋ならではの発想から生まれた新感覚スイーツで、シャリを活用した生地を店内で仕込み、店内で揚げることで、外は香ばしく、中はもちりとした独特の食感を実現しました。さらに、お米の粒感をほどよく残すことで、ひと口サイズながらもシャリならではの存在感をお楽しみいただけます。



2025年9月の発売以来、「寿司屋なのにドーナツ」という意外性と、ここでしか味わえない、もちり食感で多くのお客様からご好評をいただいています。お寿司の食後のデザートとしてはもちろん、おやつやお持ち帰り需要にも支持される、かっぱ寿司の人気スイーツです。

リリース内画像素材：<https://x.gd/F0lJo>

 **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