

2026年9月1日

**かっぱ寿司に秋が来た！『北海道産さんま』が登場！
秋の味覚を楽しめる「さんま」が二貫190円(税込)～！
定番の『北海道産さんま』と、香ばしい『北海道産さんま塩炙り』の
2種を食べ比べ！
2026年9月3日(木)から9月30日(水)予定、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・クリエイト㈱ 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）から9月30日（水）（予定）にて、秋の味覚を代表する北海道産さんまを使用した『北海道産さんま』と『北海道産さんま塩炙り』を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、旬の味覚であるさんまの魅力をもっと気軽に味わっていただきたいという想いから、脂のりが良く濃厚な旨みが特徴の北海道産さんまを、かっぱ寿司ならではのお手頃価格でご用意いたしました。さんまの旨みと酢飯が調和する、今だけの季節感あふれる味わいをご堪能いただけます。

『北海道産さんま』は、素材本来の風味を引き立てるしょうがを合わせた定番仕立て。口の中でとろけるような脂の甘みと、しょうがのさわやかな後味をお楽しみいただけます。さらに今回は、表面を直火で炙った『北海道産さんま塩炙り』もラインアップいたしました。立ちのぼる香ばしい香りとともに、凝縮した脂の旨みが広がります。素材そのままの味わいと、炙りが引き出す香ばしさ。2種の食べ比べで、旬のさんまを存分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い合わせ先＞

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

【北海道産さんまの販売概要と商品詳細】

- ・販売期間：2026年9月3日（木）～9月30日（水）予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗を除く）

※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。



北海道産さんま

二貫 173 円（税込 190 円）～

脂のりが良い北海道産のさんまを厳選し、口の中であとろける濃厚な味わいに仕上げました。相性抜群のしょうがを合わせることで、素材本来の風味を引き立てつつさっぱりとお楽しみいただけます。



北海道産さんま塩炙り

二貫 173 円（税込 190 円）～

表面を直火で香ばしく炙ることで、さんまの上質な脂の甘みと旨みをギュッと凝縮させました。香ばしい香りと、とろけるような食感が酢飯と調和し、旬の味覚を贅沢に堪能できる一品です。

リリース内画像素材： <https://x.gd/IF7ele>

 **コロワイドグループ**

＜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：山本、中上、渡邊

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