

2026年9月3日

# かっぱ寿司で味覚の秋を堪能！ 旬のにぎりや天ぷら、茶碗蒸し、秋限定スイーツが楽し める「かっぱの秋のおすすめ」メニューを本日販売開始

本日2026年9月3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・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪）は、本日2026年9月3日（木）より、『天然メアジ』をはじめとした「かっぱの秋のおすすめ」メニューを、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司では、夏から秋へと移り変わる季節を、より気軽に味わっていただきたいという思いから、季節の移ろいを感じられる「かっぱの秋のおすすめ」メニューをご用意いたしました。

9月から旬を迎える『天然メアジ』は、上品な旨みと程よい脂のりが特徴です。口の中に広がる魚本来の味わいと、すっきりとした後味が魅力で、季節ならではのおいしさをご堪能いただけます。また新ネタとして登場する『醤油漬け焼き風サーモン』は、サーモンハラスならではの脂の旨みと、甘じょっぱい醤油だれの味わいがシャリとよく合う一皿です。香ばしい「焼き風」の味わいに仕上げることで、秋らしい食欲をそそるおいしさをお楽しみいただけます。

さらにサイドメニューには、『合鴨ロースサラダ』や『贅沢いくらの茶碗蒸し』をラインアップ。天ぷらメニューでは、定番の「大えび天」「大葉天」「まいたけ天」などを盛り込んだ天ぷら盛り合わせや天ぷらうどんもご用意。にぎり寿司とあわせて秋らしい食事時間を彩ります。

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)

## 【かっぱ寿司の「かっぱの秋のおすすめ」販売概要と商品詳細】

- ・販売開始日：2026年9月3日（木）
- ・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。 ※時期により、販売休止及び価格が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※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。



**店内切付**  
大とろ  
一貫 310 円（税込 340 円）～  
とろける食感と濃厚な旨みを堪能できる、贅沢な味わいに仕上げました。



**直火炙り**  
**店内切付**  
大とろ塩炙り 柚子のせ  
一貫 310 円（税込 340 円）～  
大とろの濃厚な脂の旨みを塩炙りで引き立て、柚子の香りを添えて後味よく仕上げました。



**店内仕込**  
贅沢いくらの茶碗蒸し  
一皿 391 円（税込 430 円）～  
なめらかな茶碗蒸しにいくらを合わせ、見た目にも華やかな贅沢感を味わえる一品です。



北海道産 ほたて  
一貫 219 円（税込 240 円）  
北海道産ほたてならではの上品な甘みと旨みを、シンプルに味わえます。



天然メアジ  
二貫 219 円（税込 240 円）～  
9 月から旬を迎える天然メアジを使用し、上品な旨みと程よい脂のりを感じられる季節感あふれる味わいです。



**直火炙り**  
天然メアジ塩炙り  
二貫 219 円（税込 240 円）～  
天然メアジを香ばしく炙ることで、程よい脂の旨みと豊かな風味をより一層引き立てました。



醤油漬け焼き風サーモン  
一貫 173 円（税込 190 円）～  
サーモンハラスの脂の旨みと甘じょっぱい醤油だれがシャリによく合う、香ばしい焼き風の味わいに仕上げました。



とろめさば  
一貫 100 円（税込 110 円）～  
とろけるような食感のめさばに、程よい酸味と旨みが広がる味わいに仕上げました。



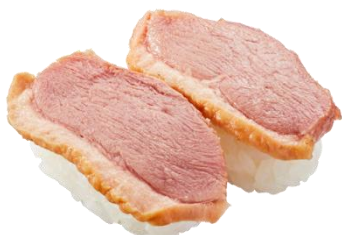
3 種の貝食べ比べ  
（つぶ貝・大切り蝦夷あわび・赤貝）  
三貫 391 円（税込 430 円）～  
つぶ貝、大切り蝦夷あわび、赤貝の 3 種を一皿で味わえる、食感と旨みの違いが楽しい食べ比べです。

＜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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)





合鴨ロース

二貫 110 円（税込 120 円）～  
合鴨ロースならではの旨みと、しっとりとした口あたりをシンプルに味わえます。



合鴨ロース オニオンマヨ

二貫 137 円（税込 150 円）～  
しっとりとした合鴨ロースにオニオンマヨを合わせ、まろやかなコクと風味を感じられる味わいです。



合鴨ロースサラダ  
（合鴨ロース・カニカマ・レタス・きゅうり）

一皿 355 円（税込 390 円）～  
合鴨ロースにレタスやきゅうり、カニカマを合わせ、さっぱりと食べられるサラダメニューに仕上げました。



贅沢 大えび天入りうどん “秋”

（まいたけ天・大えび天（二本）・大葉天・あおさ・かまぼこ・しょうが）  
一皿 491 円（税込 540 円）～  
まいたけ天や大えび天、大葉天などをのせ、秋らしい天ぷらの味わいを満喫できる贅沢なうどんです。



季節の天ぷら盛り合わせ “秋”  
～天つゆ付き～

（まいたけ天・大切りサーモン天・なす天・大えび天・大葉天）  
一皿 491 円（税込 540 円）～  
まいたけ天、大切りサーモン天、なす天などを盛り合わせ、天つゆとともに秋らしい味わいを堪能できます。

## 秋のおすすめを彩る人気メニューも販売



まいたけ天にぎり

二貫 137 円  
（税込 150 円）～



3 種のトリュフマヨ寿司  
食べ比べ

三貫 264 円  
（税込 290 円）～



紅茶ゼリー  
～ホイップ添え～

310 円  
（税込 340 円）～



秋色プレミアムプリンパフェ  
醤油キャラメルアイズ仕立て

446 円  
（税込 490 円）～

リリース内画像素材：<https://x.gd/4Ot47>

 **コロワイドグループ**

＜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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)