報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

2026年１０月１５日

江戸前寿司の定番をお気軽に！
酢で締めて旨みを引き出した『〆こはだ』と、
香ばしく仕上げた『〆こはだ炙り』を期間限定でご用意！
締める、炙る、異なる仕立ての2種を食べ比べ！

2026年10月22日（木）から11月11日（水）まで予定、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

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１０月２２日（木）から１１月１１日（水）まで予定、『〆こはだ』と『〆こはだ炙り』を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。

かっぱ寿司では、魚に手を加えることで持ち味を引き出す、江戸前寿司ならではのおいしさを気軽に楽しんでいただきたいという想いから、酢で締めたこはだを使用した２種のにぎりをご用意いたしました。丁寧に締めることで生まれる、さっぱりとした風味と噛むほどに感じられるこはだの旨み。職人の仕事をイメージしたひと手間が織りなす味わいをご堪能いただけます。

『〆こはだ』は、身に細かな切れ目を入れることで口当たりよく仕立て、こはだならではの風味をじっくり楽しめる一貫です。さらに、香ばしく炙って仕上げた『〆こはだ炙り』もラインアップ。炙りによって豊かな香りが加わり、後を引く味わいをお楽しみいただけます。すっきりと味わう『〆こはだ』と、香り豊かな『〆こはだ炙り』。仕立ての違いによって変化する、江戸前寿司の魅力をぜひ食べ比べてみてください。

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

【〆こはだの販売概要と商品詳細】

・販売期間：2026年１０月２２日（木）～１１月１１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。
※掲載写真はイメージです。

〆こはだ
一貫１００円（税込１１０円）

食酢で締めることで、こはだの旨みを引き立てた江戸前寿司の定番。食べやすいように身に切れ目を入れた、食べ応えのある一貫です。ほどよい酸味とこはだの旨みがかさなる、奥深い味わいをご堪能ください。

〆こはだ炙り
一貫１００円（税込１１０円）

表面を直火で香ばしく炙り、ひと手間加えて仕上げました。
炙ることで広がる香ばしい風味と、〆こはだのほどよい酸味が調和した味わいをお楽しみいただけます。

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