

2026年10月28日

アサイーを“和”で楽しむ新感覚「和サイー」！
アサイーアイスと小倉あんを合わせた餡に
ふわもち食感の団子とバニラアイスを添えた
「ふわもち団子のアサイーぜんざい風」と
「アサイーアイスのもなかサンド」が登場！
2026年11月6日(金)～12月9日(水) (予定)、かっぱ寿司全店にて販売

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11月6日（金）より期間限定で『アサイーアイスのもなかサンド』と『ふわもち団子のアサイーぜんざい風』をかっぱ寿司全店で販売いたします。



和 × Acai

アサイー

フルッタフルッタ社のアサイー使用

アサイーアイスのもなかサンド

ふわもち団子のアサイーぜんざい風

CO2削減 89g バナナ使用

CO2削減 46g バナナ使用

販売期間 2026.11.6(金)～12.9(水)まで予定

※掲載写真はイメージです。
※「アサイー使用商品 各種」にはバナナを使用しています。

c5 CAFE
KAPPA SUSHI

「和サイー」とは「和」と「アサイー」を掛け合わせた造語です。株式会社フルッタフルッタが、アサイーの新たな楽しみ方を提案するプロジェクトとして立ち上げました。

かっぱ寿司では、この「和サイー」をテーマに、アサイーを“和”の味わいで楽しむ新感覚のスイーツ2品をご用意しました。冷たい『アサイーアイスのもなかサンド』と、温かい『ふわもち団子のアサイーぜんざい風』を通じて、アサイーと小倉あんが織りなす新たなおいしさをお楽しみいただけます。

また、定番の『ミニアサイーボウル』に加え、はちみつをトッピングした『ミニアサイーボウル～はちみつ～』もご用意しました。アサイーの爽やかな酸味とフルーツの甘みを楽しめる味わいは、食後のデザートやちょっとしたご褒美にもぴったりです。

＜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

『アサイーアイスのもなかサンド』『ふわもち団子のアサイーぜんざい風』販売概要

■販売期間：2026年11月6日（金）～12月9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）

■URL：<https://www.kappasushi.jp/20261106/wa-acai>

※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る商品がございます。

※掲載写真はイメージです。

※アサイーを使用した各商品にはバナナを使用しております。

※「ミニアサイーボウル～はちみつ～」は、はちみつを使用しているため1歳未満のおこさまには、絶対に与えないください。

■商品詳細：



アサイーアイスのもなかサンド
420円（税込462円）

濃厚なアサイーアイスと小倉あんを、軽やかな食感のもなかでサンドしました。いちごやホイップを合わせ、爽やかな酸味とやさしい甘さを楽しめます。



ふわもち団子のアサイーぜんざい風
370円（税込407円）

アサイーアイスと小倉あんを合わせた温かい餡に、ふわもち食感の団子とバニラアイスを添えました。温かいアサイー餡と冷たいバニラアイス、ふわもち食感の団子が織りなす、新しい味わいが楽しめる和スイーツです。



ミニアサイーボウル
370円（税込407円）～

アサイーアイスに、グラノーラといちごをトッピングしました。

本格的な味わいながら手頃な価格とサイズで、気軽に楽しめる一品です。



ミニアサイーボウル～はちみつ～
370円（税込407円）～

はちみつの上品な甘みがアサイーのおいしさを一層引き立てる特別仕立て。友人や家族との食事の締めくくりに選びたくなる、ご褒美スイーツです。

＜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

□フルッタフルッタについて



フルッタフルッタは、2002年に「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存・共栄する持続可能な社会の実現を目指して創業しました。

ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）より、おもにアグロフォレストリー（森林農法）で栽培したアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開しています。

アグロフォレストリーは、樹木を含む作物を混植することでCO₂を吸収し、環境負荷を軽減する農法です。製品には原料の使用量に応じてCO₂削減量を表示し、サステナビリティへの取り組みを可視化しています。

※数値は製品に表示した場合のイメージです。

□コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループは、サステナビリティ基本方針に基づき、ステークホルダーの期待や要請に応えるとともに、持続可能な社会への貢献と企業価値の向上を目指しています。その実現に向けて、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」の5つをマテリアリティ（重要課題）として特定し、重点的に取り組んでいます。今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

- かっぱ寿司 公式Xアカウント：https://x.com/kappasushi_jp
- かっぱ寿司 公式ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>



＜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