報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

２０２６年１１月１７日

口いっぱいに広がる高知県産柚子の香りと、ぷるんとほどけるポン酢ジュレ。サーモン・活〆真鯛・生たこ・えびの人気ネタ４種を、さっぱり爽やかに味わう「高知県産柚子とポン酢ジュレ」シリーズが登場！

2026年11月26日（木）より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト株式会社、本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角 豪）は、２０２６年１１月２６日（木）より、サーモン、活〆真鯛、生たこ、えびの人気ネタ４種の旨みを、高知県産の刻み柚子の華やかな香りと、ぷるんとしたポン酢ジュレが引き立てる「高知県産柚子とポン酢ジュレ」シリーズを、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



本シリーズは、口溶けのよいポン酢ジュレと高知県産の刻み柚子を、人気の寿司ネタに合わせた商品です。ポン酢ジュレの程よい酸味と、柚子の華やかな香りが口の中に広がり、それぞれのネタが持つ旨みや食感を爽やかに引き立てます。

店内で丁寧に切り付けた、脂の旨みを楽しめるサーモンと上品な旨みの活〆真鯛に加え、弾力のある食感の生たこ、ぷりっとした食感と甘みが特長のえびをご用意しました。人気ネタ４種それぞれのおいしさと、高知県産の刻み柚子の香り、ポン酢ジュレの爽やかな味わいとの組み合わせをお楽しみいただけます。

また、サーモン、活〆真鯛、生たこの３種類を一皿で味わえる『３種の高知県産柚子とポン酢ジュレ寿司食べ比べ』もご用意しました。ネタによって異なる旨みや食感と、華やかに香る柚子、ぷるんとしたポン酢ジュレとの相性を食べ比べていただけます。

柚子香る爽やかな人気ネタ４種を、この機会にぜひお楽しみください。

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

【高知県産柚子の華やかな香りとポン酢ジュレで味わう、人気ネタ４種概要と商品詳細】

・販売開始日：２０２６年１１月２６日（木）
・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗は除く）
・商品詳細：https://www.instagram.com/p/DfjiM9Nh0Hc/

※一部店舗では取扱商品や価格が異なる場合がございます。
※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となる場合がございます。
※掲載写真はイメージです。



『３種の高知県産柚子とポン酢ジュレ寿司食べ比べ』
三貫２７０円（税込２９７円）～

店内で丁寧に切り付けたサーモンと活〆真鯛、弾力のある生たこの３種を一皿にしました。ネタごとに異なる旨みや食感と、高知県産柚子の華やかな香り、ぷるんとしたポン酢ジュレとの組み合わせを食べ比べてお楽しみいただけます。



『サーモン　高知県産柚子とポン酢ジュレ』
二貫１６０円（税込１７６円）～

店内で丁寧に切り付けた、脂の旨みを楽しめるサーモンに、口溶けのよいポン酢ジュレと高知県産の刻み柚子をトッピングしました。
柚子の爽やかな香りとポン酢ジュレの程よい酸味が、サーモンの旨みを引き立てます。



『活〆真鯛　高知県産柚子とポン酢ジュレ』
二貫２３０円（税込２５３円）～

店内で丁寧に切り付けた活〆真鯛に、口溶けのよいポン酢ジュレと高知県産の刻み柚子をトッピングしました。真鯛の上品で繊細な旨みを、柚子の華やかな香りとポン酢ジュレの程よい酸味が引き立てます。



『生たこ　高知県産柚子とポン酢ジュレ』
二貫２３０円（税込２５３円）～

弾力のある食感が特長の生たこに、口溶けのよいポン酢ジュレと高知県産の刻み柚子をトッピングしました。噛むほどに広がる生たこの旨みと、柚子の爽やかな香りをお楽しみいただけます。



『えび　高知県産柚子とポン酢ジュレ』
二貫１６０円（税込１７６円）～

ぷりっとした食感と甘みが特長のえびに、口溶けのよいポン酢ジュレと高知県産の刻み柚子をトッピングしました。えびの甘みと柚子の爽やかな香り、ポン酢ジュレの程よい酸味が調和します。

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