報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

2026年11月11日

食後のお楽しみや、自分へのご褒美に
長野県産りんご使用、冬の贅沢スイーツ。
幅広い世代で楽しめる「ごちCAFE」の新作、
『冬の贅沢りんごのプレミアムプリンパフェ』
『冬の贅沢りんごのせクリームケーキ』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、長野県産りんごを使用した『冬の贅沢りんごのプレミアムプリンパフェ～長野県産りんご使用～』と『冬の贅沢りんごのせ クリームケーキ～長野県産りんご使用～』を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司のオリジナルスイーツブランド「ごちＣＡＦＥ」は、「本格的で季節感のあるごちそうスイーツ」をテーマに開発したブランドです。トレンドを取り入れた新商品から、素材の魅力を引き出したスイーツまで、食後のデザートはもちろん、カフェ利用でもご満足いただけるクオリティの商品を取り揃えています。

今回登場するのは、長野県産りんごを使用した２品です。『冬の贅沢りんごのプレミアムプリンパフェ～長野県産りんご使用～』は、長野県産りんごを使用したソースに、かっぱ寿司のプレミアムプリンやホイップなどを組み合わせました。りんごの華やかな香り、シャキッとした食感、甘みと酸味を、プリンのなめらかな口どけとともにお楽しみいただけます。『冬の贅沢りんごのせ クリームケーキ～長野県産りんご使用～』は、長野県産りんごを使用したソースとクリームを組み合わせ、りんごの風味を楽しめるケーキに仕上げました。

また、同日より、醤油の香ばしさとキャラメルの甘みを合わせた、かっぱ寿司オリジナルのアイスにホイップを添えた『ちょこっと醤油キャラメルアイス＆ホイップ』も販売いたします。

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

【かっぱ寿司「ごちＣＡＦＥ」冬の新定番スイーツ 販売概要と商品詳細】

・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・休業中店舗を除く）
※一部店舗では、取り扱い商品や価格が異なる場合がございます。
※天候・入荷状況・売れ行きなどにより、品切れまたは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。
・商品詳細：



冬の贅沢りんごのプレミアムプリンパフェ ～長野県産りんご使用～
４８０円（税込５２８円）～

りんごソースを、プレミアムプリンやホイップなどと組み合わせました。りんごの華やかな香りとシャキッとした食感、甘みと酸味を楽しめるパフェです。



冬の贅沢りんごのせ クリームケーキ ～長野県産りんご使用～
２３０円（税込２５３円）～

りんごソースとクリームを組み合わせ、りんごの風味を楽しめるケーキに仕上げました。



ちょこっと醤油キャラメルアイス&ホイップ
１００円（税込１１０円）～

醤油の香ばしさとキャラメルの甘みを合わせた、かっぱ寿司のオリジナルアイスにホイップを添えました。和と洋が重なる味わいをお楽しみいただけます。

■かっぱ寿司の「ごち CAFE」

「ごちＣＡＦＥ」は、「本格的で季節感のあるごちそうスイーツ」をテーマにした、かっぱ寿司オリジナルのスイーツブランドです。トレンドを反映したスイーツや、季節を感じるスイーツなど、お食事の〆にはもちろん、ＣＡＦＥ としてもご満足いただける商品をご提供しています。

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