報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

２０２６年１１月１９日

# １１月２６日、かっぱ寿司のグランドメニューが新しく！
# 自慢のサーモンのおいしさに、さらに磨きをかけて。
# 店内切り付けの大切りサーモンを全５商品で展開。
# 希少な「信州サーモン」も地域・数量限定で登場！

**２０２６年１１月２６日（木）、グランドメニューを一新。**
**自慢のサーモンを充実のラインアップでお届け。店内切り付けの大切りサーモン**
**全５商品を展開、希少な「信州サーモン」も地域・数量限定で販売します。**

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）よりグランドメニューを改訂し、サーモンカテゴリーを強化いたします。希少な長野県産ブランド魚「信州サーモン」を使用した２商品を、長野県、東京都、東北エリアの店舗で数量限定販売。併せて、全店では店内で丁寧に切り付けた定番の大切りサーモンに加え、昆布と柚子、チーズマヨ、直火炙り、葱ごま油のひと手間を加えた商品の全５商品を販売いたします。




サーモンといえば、かっぱ寿司。かっぱ寿司では、サーモンのおいしさにこだわり、店内で一つひとつ丁寧に切り付けています。今回のグランドメニュー改訂では、素材本来の旨みを味わえる商品から、炙りやトッピングでひと手間を加えた商品まで、サーモンのラインアップをさらに充実させます。

かっぱ寿司全店では、店内で丁寧に切り付けたサーモンを、食べ応えのある大切りで、シンプルな一品からひと手間を加えた商品まで、全５商品でお楽しみいただけます。サーモン本来の旨みを味わえる『大切りサーモン』をはじめ、北海道産昆布の旨みと高知県産柚子の華やかな香りを重ねた『大切りサーモン～北海道産昆布と高知県産柚子のせ～』、濃厚なパルメザンチーズマヨとブラックペッパーを合わせた商品、直火で香ばしく炙った商品、葱とごま油の豊かな風味を楽しめる商品をご用意しました。大切りならではの食べ応えと、ひと手間を加えた多彩な味わいをお楽しみいただけます。

さらに、長野県、東京都、東北エリアの店舗では、大手回転寿司チェーンとして初めて※１、希少な長野県産ブランド魚「信州サーモン」を使用した商品を本格的に販売いたします。今回は、「信州サーモン」の味わいを楽しめる２商品を数量限定でご用意しました。




『信州サーモン』は、信州の清らかな水と豊かな自然の中で大切に育てられたブランド魚で、きめ細かく肉厚な紅色の身、とろける舌ざわり、上品に広がる旨みが特長です。素材本来のおいしさを味わえる『長野県産 信州サーモン』と、直火で香ばしく炙り、焦がし醤油で仕立てた『長野県産 信州サーモン 焦がし醤油炙り』をご用意しました。いずれも店内で丁寧に切り付けることで、「信州サーモン」ならではのきめ細かな肉質と豊かな旨みを引き立てています。

全国で楽しめる大切りサーモン全５商品から、地域・数量限定の希少な「信州サーモン」まで。店内切り付けにこだわった、かっぱ寿司のサーモンのおいしさと多彩な楽しみ方を、この機会にぜひご堪能ください。


＜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

## 【店内切り付け「大切りサーモン」全５商品と、希少な「信州サーモン」】概要・商品詳細

・販売開始日：２０２６年１１月２６日（木）
・販売店舗：「大切りサーモン」全５商品：かっぱ寿司全店　「信州サーモン」全２商品：長野県、東京都、東北エリアのかっぱ寿司
・販売数量：「信州サーモン」２商品は、対象店舗合計２万６千食の数量限定です。
※販売店舗に関しては一部改装中・休業中の店舗を除きます。※販売予定数がなくなり次第、販売終了となります。
※店舗により価格および取り扱い商品が異なる場合がございます。
※掲載写真はイメージです。
※１「大手回転寿司チェーン初」は長野県調べ。日本国内の回転寿司チェーンにおける「信州サーモン」の販売について、２０２６年１１月時点。

## ■店内切り付け「大切りサーモン」全５商品




**『大切りサーモン～北海道産昆布と高知県産柚子のせ～』**

**二貫２３０円（税込２５３円）～**

店内で丁寧に切り付けた大切りサーモンに、北海道産昆布と高知県産柚子を添えました。サーモンの脂の旨みに昆布の旨みを重ね、柚子の華やかな香りが爽やかな後味を添えます。食べ応えのあるサーモンと、昆布と柚子が織りなす味わいをご堪能ください。




**『大切りサーモン～パルメザンチーズマヨ～』**

**二貫２３０円（税込２５３円）～**

店内で丁寧に切り付けた大切りサーモンに、パルメザンチーズマヨをたっぷりと合わせました。
サーモンの脂の旨みを、チーズの濃厚なコクとマヨネーズのまろやかさが引き立てます。
仕上げにブラックペッパーを加え、味わいを引き締めた、満足感のある一品です。




**『大切りサーモン炙り～パルメザンチーズマヨ～』**

**二貫２３０円（税込２５３円）～**

大切りサーモンにパルメザンチーズマヨを合わせ、直火で香ばしく炙りました。
炙ることで引き立つサーモンの脂の旨みと、チーズマヨの濃厚なコクをお楽しみいただけます。
ブラックペッパーをアクセントに加えた、香り豊かで食べ応えのある一品です。




**『大切りサーモン～たっぷり葱ごま油～』**

**二貫２３０円（税込２５３円）～**

店内で丁寧に切り付けた大切りサーモンに、葱をたっぷりと盛り付けました。サーモンの脂の旨みに葱の風味とごま油の香ばしさが重なり、食欲をそそります。大切りならではの食べ応えと、葱ごま油の豊かな味わいをお楽しみください。




**『大切りサーモン』**

**二貫１９０円（税込２０９円）～**

サーモンを店内で丁寧に切り付け、大切りならではの食べ応えを楽しめる二貫に仕立てました。口いっぱいに広がるサーモンの旨みと、なめらかな舌ざわりをシンプルに味わえます。かっぱ寿司自慢のサーモンのおいしさを、存分にご堪能いただける一品です。

＜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

## ■希少な「信州サーモン」全２商品



店内切付

**『長野県産 信州サーモン』**

**一貫２３０円（税込２５３円）**

信州の清らかな水と豊かな自然の中で大切に育てられた、希少な長野県産ブランド魚です。
店内で丁寧に切り付け、きめ細かな肉質と、とろけるような舌ざわりを引き立てました。
適度に脂がのった身のまろやかな旨みと、後味のよい上品な味わいをご堪能ください。



店内切付 直火炙り

**『長野県産 信州サーモン焦がし醤油炙り』**

**一貫２３０円（税込２５３円）**

希少な長野県産ブランド魚「信州サーモン」を店内で丁寧に切り付け、香ばしく炙りました。炙ることで引き立つ脂の旨みと、焦がし醤油の香ばしい風味が食欲をそそります。とろけるような舌ざわりと、奥行きのある味わいをお楽しみください。

## ■信州の清らかな水と、生産者のこだわりが育む「信州サーモン」

信州サーモン振興協議会 Shinshu Salmon

Local Specialty 地域団体商標 特許庁

「信州サーモン」は、ニジマスのメスとブラウントラウトのオスを交配し、長野県水産試験場が約１０年の歳月をかけて開発した長野県産ブランド魚です。信州の清らかな水の中で稚魚から丹精込めて育てられ、ベテランの生産者の手により、２～３年で約２ｋｇ、全長約６５ｃｍに成長します。

産卵に使われるはずのエネルギーが身の成長に回り、きめ細かく肉厚な紅色の身に旨みが凝縮されます。適度に脂がのった身は、とろけるような舌ざわりと豊かな風味がありながら、後味はしつこくなく、クセのない味わいが特長です。刺身では、まろやかな旨みと適度な歯ごたえをお楽しみいただけます。

## ■信州サーモン紹介動画

https://youtu.be/_8T_MRI_rS8

長野県は、かっぱ寿司の発祥の地です。今回、その長野県が誇る「信州サーモン」を、かっぱ寿司が地域限定でお届けします。信州の豊かな自然、長野県水産試験場の優れた技術、生産者の丁寧な仕事によって育まれた特別なおいしさを、ぜひご堪能ください。

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