報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

２０２６年１１月２５日

塩〆で引き立てた、国産天然あじの豊かな旨み！
五島・対馬海域で漁獲された「天然 旬（とき）あじ」2品が期間限定で登場。生姜を添えた握りと、香ばしい塩炙りで、異なるおいしさを食べ比べてお楽しみいただけます。

かっぱ寿司全店で2026年11月26日より販売

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、五島・対馬海域で漁獲された国産天然あじを使用した「天然 旬（とき）あじ」と「天然 旬（とき）あじ塩炙り」の２品を、かっぱ寿司全店にて期間限定で販売いたします。



五島・対馬海域で漁獲し、長崎県内で水揚げされた国産天然あじを塩〆にし、豊かな旨みを引き立てました。『天然 旬（とき）あじ』は、ほどよい塩味とともに広がるあじの旨みを、ほのかな生姜の風味がすっきりとまとめます。『天然 旬（とき）あじ塩炙り』は、表面を香ばしく炙り、あじの旨みと脂の風味を引き立てました。生姜を添えた握りと、香り立つ塩炙り。異なるおいしさを食べ比べてお楽しみください。

【五島・対馬海域で漁獲された「天然 旬（とき）あじ」２品　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）

※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。



『天然 旬（とき）あじ』
二貫２３０円（税込２５３円）～
塩〆で引き立てたあじの豊かな旨みを、爽やかな生姜とともに楽しめる一皿です。



『天然 旬（とき）あじ塩炙り』
二貫230円（税込２５３円）～
香ばしく炙ったあじの風味を、ほどよい塩味とレモンの爽やかな香りが引き立てます。

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：03-4335-8385　E-mail：kappa@vectorinc.co.jp