報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

２０２６年１１月２６日

「シャウエッセンⓇ」に仕上げる前のお肉がお寿司に！
3種の「お肉寿司」が登場。
香ばしいマヨネーズのコク、ポークの旨みと玉子のまろやかさ。
おこさまから大人まで楽しめるおいしさ！
本日2026年11月26日（木）よりかっぱ寿司全店にて

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、「シャウエッセンⓇ」に仕上げる前のお肉を活用した『マヨ炙りお肉寿司』『ポーク玉子風お肉寿司』『炙りお肉寿司』を、本日より販売いたします。



今回登場する「お肉寿司」は、お肉のおいしさを生かしながら、かっぱ寿司ならではの味わいに仕立てました。

『マヨ炙りお肉寿司』は、マヨネーズを合わせて炙ることで、まろやかなコクをプラス。お肉とマヨネーズの相性が抜群の、あとを引く一品です。

『ポーク玉子風お肉寿司』は、お肉と玉子を重ね、マヨネーズとケチャップを合わせました。玉子のやさしい口当たりに、ケチャップの甘みがアクセントとなる、食べ応えのある一品です。

さらに『炙りお肉寿司』は、ブラックペッパーをまぶして香ばしく炙りました。ピリッとした風味がお肉のおいしさを引き立て、お酒のお供にもおすすめです。

まろやかなマヨネーズ、玉子とケチャップの組み合わせ、ブラックペッパーをきかせた炙りなど、それぞれ異なるおいしさをご用意しました。おこさまから大人まで楽しめる味わいで、いつものお寿司にもう一皿加えたいときや、ちょっと変わったネタを楽しみたいときなど、シーンや気分に合わせてお選びいただけます。
「シャウエッセンⓇ」に仕上げる前のお肉とかっぱ寿司が出会って生まれた、これまでとはひと味違う「お肉寿司」。それぞれの個性を、ぜひ食べ比べてお楽しみください。

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

【「シャウエッセン®」のお肉を活用した「お肉寿司」概要と商品詳細】

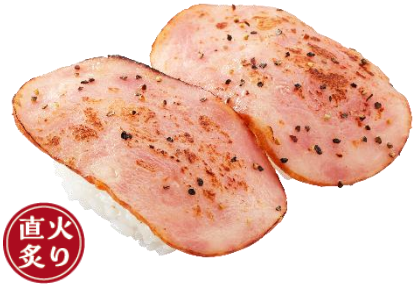
・販売開始日：２０２６年１１月２６日（木）
・販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中・休業中店舗は除く）
※一部店舗では取扱商品や価格が異なる場合がございます。 ※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了となる場合がございます。 ※掲載写真はイメージです。



『マヨ炙りお肉寿司』
二貫１６０円（税込１７６円）～
炙ったお肉に、まろやかなマヨネーズを合わせました。マヨネーズのコクがお肉のおいしさを引き立てる一皿です。



『ポーク玉子風お肉寿司』
一貫１００円（税込１１０円）～
玉子のまろやかさに、マヨネーズのコクとケチャップの甘みを重ねた、食べ応えのある一品です。



『炙りお肉寿司』
二貫１００円（税込１１０円）～
ブラックペッパーをまぶして香ばしく炙り、ピリッとした風味をアクセントに。お酒のお供にもおすすめです。

。

※「シャウエッセン」は日本ハム株式会社の登録商標です

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