

2026年3月2日

## 【かっぱ寿司】まぐろ、サーモン、つぶ貝、軍艦まで人気ネタづくして、 単品よりちょっとお得な

### 人気の「3種の食べ比べ」シリーズが春色満開に！

2026年3月12日(木)より販売開始、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイト(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2026年3月12日（木）より、旬の味わいを楽しめるお寿司や、見た目も春らしいサイドメニューやスイーツなど「かっぱの春定番」の販売を開始いたします。

春の訪れとともに、かっぱ寿司では人気定番ネタをはじめ、素材の魅力を存分に味わえる“3種の食べ比べシリーズ”をバリエーション豊かに展開します。まぐろ・サーモン・つぶ貝などのおなじみのネタから、ねばとろ系軍艦まで、多彩な味わいを一皿で楽しめるラインアップに仕上げました。



ご家族や学生、仕事帰りのサラリーマン、そして幅広い世代のお客様がシェアして楽しめるのが、“3種の食べ比べシリーズ”の魅力です。好きなネタをそれぞれ選ぶ楽しさはもちろん、普段あまり食べないネタにも気軽に挑戦でき、会話も弾む満足度の高い一皿をご提供します。

店内飲食はもちろん、お持ち帰りでも楽しめるため、春の行楽やホームパーティー、家族の集まりなど、さまざまなシーンにぴったり。素材そのもののおいしさを引き出しながら、気軽に本格感を味わえます。

春らしい彩りと、多彩な味わいを少しずつ楽しめる“3種の食べ比べシリーズ”で、季節の訪れを感じるひとときをお過ごしください。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しくなるよう、さまざまな取り組みを通して、皆様と一緒に毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

## 【「かっぱの春定番 3種の食べ比べ」シリーズ 商品詳細】

・販売期間：2026年3月12日（木）～

・実施店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）

※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の場合がございます。

※一部店舗では価格が異なります。※掲載写真はイメージです。



『3種のまぐろ食べ比べ』  
三貫 160円（税込）

かっぱ寿司で人気の「まぐろ」を食べ比べできるセット。  
赤身の味わいや、「びん長」のさっぱりとしながらも  
鯖本来の旨み、そしておこさまにも人気の「ねぎとろ」を  
一皿でお楽しみいただけます。



『3種のサーモン 食べ比べ』  
三貫 240円（税込）～

とろけるような脂ののった「とろサーモン」と、  
店内切付の「サーモン」、さらにアボカドオニオンマヨを  
乗せ食感も楽しめるセットに。世代問わずお召し上がり  
いただける優しい味わいをお楽しみください。



『3種のとろねば単艦食べ比べ』  
三貫 160円（税込）～

“とろり”と“ねばり”の食感が癖になる、とろねば素材  
を3種集めたセットです。人気の「ねぎとろ」、とろっ  
とした食感の「オクラいかめかぶ」とねばねば食感の  
「納豆」をお楽しみください。



『3種の貝食べ比べ』  
三貫 330円（税込）～

食感の違いも楽しめる、つぶ貝、赤貝、平貝を  
厳選しました。噛むたびに広がる旨みと磯の風味を  
ぜひこの機会にお楽しみください。

## ●いろいろなネタを少しずつ楽しみたい方に「一貫提供」「シャリハーフ」も！



「一貫提供」は、いろいろなネタを少しずつ楽しみたい方にぴったりの“選ぶ楽しさ”が魅力のかっぱ寿司の人気サービスです。また、同じくかっぱ寿司の人気サービス「シャリハーフ」は、軽めに食事をしたい方にぴったりです。

お一人おひとりのご要望にお応えすべく、ご提供を開始した「一貫提供」と「シャリハーフ」は、どちらも、お腹いっぱい色々なネタを食べたい！というお客様にはもちろん、女性やお子様からも、選択肢がひろがると喜ばれているサービスです。

ぜひ、あなたならではのかっぱ寿司の楽しみ方を見つけてください。

リリース内画像素材：<https://x.gd/KDOvI>