

2026年6月5日

【かっぱ寿司】シャリっとひんやり、心躍る夏のパラダイス！ 最後のひとくちまで美味しい、 バニラアイスのコクをまとったパフェ仕立ての「かき氷」が登場 いちご練乳・白桃・ブルーハワイの3フレーバー展開 食後にちょうどいい「ちょこっとかき氷」シリーズも同時ラインアップ 2026年6月11日(木)より、かっぱ寿司全店にて

コロナイドグループのかっぱ寿司（カップ・クリエイティブ(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2026年6月11日（木）より店内飲食限定で「かき氷」6品の提供をいたします。

暑い夏、お寿司のあとに「絶対に食べたくなる」涼を求めて。
かっぱ寿司が提案する、夏の“メ（しめ）デザート”。

ジリジリと太陽が照りつける日本の夏。

お腹いっぱいお寿司を堪能したあと、最後に欲しくなるのは、身体の芯からスッと涼しくなれる、あの「ひんやり感」ではないでしょうか。

今年、かっぱ寿司がお届けするのは、お祭りの屋台で食べたあの懐かしさに、ちょっとした驚きと贅沢感をプラスした「進化系かき氷」です。



「ただ冷たいだけでなく、最後の一口までデザートとして完璧な美味しさを楽しんでいただきたい」そんな思いから、今年は味わい方の異なる2つのスタイルをご用意しました。

国内製造のすっきりとした甘さのシロップをベースに、一杯ずつ製氷機を使わずアイスクリームディッシャーで丁寧に削り出して仕立てるかき氷は、どこか優しく、軽やかな口どけ。ご家族でワイワイ楽しむ時間にも、ひとりでふらっと涼みに立ち寄る時間にも、夏のひとときを鮮やかに彩る特製デザートです。

いちご・白桃・ブルーハワイの3フレーバーと2つのスタイルで楽しむ、夏のひんやり体験

- **かき氷&バニラアイス（パフェ仕立て）**
器の底に濃厚なバニラアイスを忍ばせ、その上にかき氷を重ねた贅沢な“パフェ仕立て”です。氷の間にも特製ソースを挟み込むことで、食べ進めるごとに「シャリシャリ感」と「お口の中でとろけるコク」が混ざり合い、最後のひとくちまで感動が続きます。
- **ちょこっとかき氷（お食事のメにぴったり）**
「お寿司のあとに、あと一口だけ甘いものが欲しい」「子どもにちょうどいいサイズを」というお客様の声に応えた、スマートな小鉢サイズ。シンプルだからこそ、素材のフレッシュな風味がダイレクトに喉を潤します。

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。

【「かき氷」販売概要と商品詳細】

- ・販売期間：2026年6月11日（木）～
 - ・実施店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- ※店舗により価格が異なります。
※掲載写真はイメージです。

●贅沢な三層のハーモニー「かき氷&バニラアイス」



『いちごかき氷&バニラアイス』

391円（税込430円）～
甘酸っぱく、果肉感たっぷりのストロベリーソースを使用。かき氷の上だけでなく、バニラアイスとの間にもソースを忍ばせ、どこを食べてもいちごの風味を感じられる仕立てに。暑い夏にぴったりの、爽やかで満足感のあるデザートです。



『白桃かき氷&バニラアイス』

391円（税込430円）～
ごろっとした果肉が贅沢に入った白桃ソースは、みずみずしさと上品な甘さが特徴。氷とアイスの間にもソースを重ねることで、最後の一口までフレッシュな桃の美味しさを堪能いただけます。夏のご褒美にふさわしい、華やかな一品です。



『ブルーハワイかき氷&バニラアイス』

391円（税込430円）～
爽快感あふれるサイダー風味のブルーハワイシロップに、レモンをアクセントとしてトッピング。甘さを程よく抑えた、見た目にも涼やかな仕上がりが特長です。一目で“夏”を感じる、SNS映え間違いなしのデザートです。

●食後に嬉しいスマートサイズ「ちょこっとかき氷」



『ちょこっと いちごかき氷』

146円（税込160円）～
甘酸っぱく果肉感豊かなストロベリーソースを、ふんわり軽やかなかき氷にたっぷりと。シャリとした食感といちごの爽やかな風味が口いっぱいに広がります。



『ちょこっと ジューシー白桃かき氷』

146円（税込160円）～
ごろっとした果肉入りの白桃ソースをかき氷と合わせた、素材のみずみずしさが楽しめる一品。やさしい甘みとフレッシュな桃の風味をシンプルに味わえます。



『ちょこっと ブルーハワイかき氷』

146円（税込160円）～
爽やかなサイダー風味のシロップを使用した、鮮やかな青色が涼しさを演出する一皿。見た目にも清涼感あふれる、夏らしいかき氷です。

リリース内画像素材： <https://x.gd/jl401>