

2026年8月28日

かっぱ寿司、 秋の新定番に「トリュフ香る濃厚マヨ」シリーズが登場！ 白トリュフオイル使用の濃厚マヨソースを 人気のサーモン・えび・合鴨ロースの3種やポテトにトッピング 2026年9月3日(木)より、かっぱ寿司全店にて販売開始

コロナイドグループのかっぱ寿司（カッパ・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9月3日（木）より、芳醇な香りのトリュフを使用した「トリュフ香る濃厚マヨ」シリーズ全6品をかっぱ寿司全店にて販売いたします。

「トリュフ香る濃厚マヨ」シリーズに使用するのは、トリュフを配合したきのこペーストと白トリュフオイルを合わせた特製マヨソースです。口に入れた瞬間に広がる芳醇なトリュフの香りと、マヨソースのコク深い味わいが絶妙に重なり合い、ひと口ごとに贅沢な風味をお楽しみいただけます。さらに仕上げにブラックペッパーを加えることで、香り豊かな味わいを引き締め、後味までバランスよく仕上げました。

このソースを合わせるネタは、サーモン、えび、合鴨ロースの3種です。あっさりとした脂の旨みが楽しめるサーモン、自然な甘みと食感が魅力のえび、しっかりとした旨みを持つ合鴨ロースと、それぞれ異なる個性を持つネタにトリュフマヨソースを組み合わせることで、素材ごとに異なる味わいの広がりをご堪能いただけます。

また、3種のネタを一貫ずつお楽しみいただける『3種のトリュフマヨ寿司食べ比べ』をご用意。ネタごとの相性や味わいの違いを気軽に食べ比べていただけます。

さらにサイドメニューには『フライドポテト〜トリュフマヨ添え〜』をラインアップ。揚げたてのポテトにトリュフマヨソースを合わせることで、香りとコクが引き立つ一品に仕上げました。



トリュフは、その華やかな香りから多くのレストランで親しまれている食材です。本シリーズでは、そんなトリュフの魅力をより身近に楽しんでもいただけるよう、回転寿司ならではの親しみやすいスタイルでご提供します。お寿司とトリュフの新たな組み合わせが生み出す味わいを、ぜひこの機会にご賞味ください。

秋の行楽やお買い物帰りのお食事はもちろん、ご家族やご友人との週末の団らんなど、さまざまなシーンで気軽にお楽しみいただけます。普段のお食事に少し特別感を添える商品として、トリュフならではの香り豊かな味わいをお届けします。

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、毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

【「トリュフ香る濃厚マヨ」シリーズ 概要と商品詳細】

- ・販売開始日：2026年9月3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）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/autumn2026/trufflemayo>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、品切れや販売終了となる場合はご容赦ください。

※掲載写真はイメージです。※時期、店舗により、価格・商品が異なる場合がございます。

・商品詳細：



サーモンのトリュフマヨのせ
二貫 173 円（税込 190 円）～
とろけるような舌触りが特徴のサーモンに、トリュフマヨソースを合わせました。あっさりとしたサーモンの脂の旨みと、トリュフマヨソースのコクが重なります。



えびのトリュフマヨのせ
二貫 173 円（税込 190 円）～
ぷりっとした食感のえびに、トリュフマヨソースをトッピング。えび本来の甘みを、まろやかなトリュフマヨソースが引き立てます。



合鴨ロースのトリュフマヨのせ
二貫 173 円（税込 190 円）～
旨みの強い合鴨ロースに、トリュフマヨソースを合わせました。噛むほどに広がる肉の旨みと、トリュフの香りが調和した一品です。



3 種のトリュフマヨ寿司食べ比べ
三貫 264 円（税込 290 円）～
サーモン・えび・合鴨ロースを一貫ずつ楽しめる食べ比べセットです。ネタごとに異なるトリュフマヨの味わいをご堪能ください。



フライドポテト
～トリュフマヨ添え～
310 円（税込 340 円）～
揚げたてのフライドポテトに、トリュフマヨソースを添えました。お寿司の合間にも、お酒のお供にもお楽しみいただけます。



トリュフマヨ
55 円（税込 60 円）～
よりトリュフの香りとコクをお楽しみいただけるよう、トリュフマヨを単品でもご用意しております。

リリース内画像素材：<https://x.gd/pHiEQ>