報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

2026年11月12日

世界的パティシエ・駒居崇宏シェフ監修
『焦がし栗のアイスカタラーナ～ほんのり香るほうじ茶～』
栗の甘みとほうじ茶のほろ苦さ、
キャラメリゼの香ばしさが重なる季節限定スイーツ

2026年11月26日(木)より、かっぱ寿司全店にて販売

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、駒居崇宏シェフ監修の『焦がし栗のアイスカタラーナ～ほんのり香るほうじ茶～』を、かっぱ寿司全店にて季節限定で販売いたします。



かっぱ寿司のオリジナルスイーツブランド「ごち CAFE」は、“本格的で季節感のあるごちそうスイーツ”をテーマに開発したブランドです。トレンドを取り入れた新商品から、素材の魅力を引き出したスイーツまで、食後のデザートはもちろん、カフェ利用でもご満足いただけるクオリティの商品を取り揃えています。

今回、駒居崇宏シェフの監修により、カスタードを使用したかっぱ寿司の定番スイーツ「カタラーナ」に、栗とほうじ茶を組み合わせました。

栗のやさしい甘みと、ほんのり香るほうじ茶のほろ苦さ、表面をキャラメリゼした香ばしさが重なる味わいをお楽しみください。

【『焦がし栗のアイスカタラーナ～ほんのり香るほうじ茶～』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）
※在庫がなくなり次第終了となります。
※一部店舗では、取り扱い商品や価格が異なる場合がございます。
※天候・入荷状況・売れ行きなどにより、品切れまたは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。
・商品詳細：



焦がし栗のアイスカタラーナ～ほんのり香るほうじ茶～
３２０円（税込３５２円）～

栗ペーストとカスタードを混ぜ合わせ、甘栗ダイスと炭火ほうじ茶パウダーを加えました。表面を店内で炙り、キャラメリゼならではのカリッとした食感と香ばしさに仕上げています。なめらかな口どけの中に感じられるごろっとした栗とやさしい甘み、ほんのり香るほうじ茶のほろ苦さが重なるスイーツです。

【駒井崇宏シェフと「Belle idée pÂtisserie! （ベル・イデ パティスリー!）」について】



駒井崇宏シェフは、世界中のパティシエが競う最高峰の大会で、日本代表団長として金賞（第１位）を受賞。世界が認める技術と感性を持つトップパティシエ。駒井シェフが手がける「Belle idée pÂtisserie!」はフランス語で「美しきアイデア」を意味し、その名の通り理想を追求したスイーツブランドです。

「Belle idée pÂtisserie!」ブランドサイト URL: https://belleidee.jp/

●駒居崇宏シェフ 受賞歴

◆洋菓子世界大会　世界第２位
◆洋菓子世界大会　日本代表チーム団長として世界第１位

●駒居崇宏シェフコメント

「栗の持つやさしい甘みを、カスタードのなめらかさと香ばしいキャラメリゼで包みました。ひと口目の印象だけでなく、食べ終えた後に栗の余韻が静かに残ることを大切にしたスイーツです」