報道関係者各位

カッパ・クリエイト株式会社

２０２６年１１月２４日

年の瀬のごちそう、旬の出世魚「寒ぶり」を税込１１０円～！
高知県産柚子とポン酢ジュレを合わせた一皿や、
練りからしで味わう島寿司風など、炙り・はらみ・丼まで
全１０品がそろう「かっぱの国産 活〆寒ぶり祭り」開催

2026年11月26日(木)～12月16日(水)まで予定、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、２０２６年１１月２６日（木）～１２月１６日（水）の期間（予定）、「かっぱの国産 活〆寒ぶり祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。期間中は、各一貫税込１１０円で楽しめる２品をはじめ、旬の寒ぶりを使った全１０品をご提供いたします。



寒さが本格化するこの時期、脂がのって旨みが増す「寒ぶり」。成長とともに名前が変わる出世魚として、年の瀬の食卓でも親しまれてきました。今回の「かっぱの国産 活〆寒ぶり祭り」では、脂の甘みと引き締まった食感を楽しめる「国産 活〆寒ぶり」を主役に、握りから炙り、丼、盛り合わせまで全１０品をお届けします。

まずは各一貫税込１１０円で味わえる２品として、高知県産柚子の爽やかな香りとポン酢ジュレの酸味が脂の甘みを引き立てる一皿と、醤油ベースの甘辛いタレと練りからしがアクセントの「島寿司風」をご用意しました。島寿司は伊豆諸島に伝わる郷土寿司で、醤油ダレに漬けた魚を、わさびの代わりに練りからしで味わうのが特徴です。寒ぶり本来の旨みをシンプルに堪能できる王道の握り『国産 活〆寒ぶり』とあわせて、仕立てごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

さらに、直火で香ばしく炙った「焦がし醤油炙り」や、脂の甘みを楽しめる「はらみの漁師風」、『贅沢“大切り”三昧』、漬け・はらみ・ぶつ盛りを一度に味わえる小丼やセットメニュー、冬の旨ネタを詰め込んだ『冬の旨ネタ５貫プレート』まで、食べ応えのあるメニューも充実しています。

旬の「国産 活〆寒ぶり」を味わう多彩なアレンジを、ぜひこの機会にかっぱ寿司でお楽しみください。

【「かっぱの国産 活〆寒ぶり祭り」概要と商品詳細】

・販売期間：２０２６年１１月２６日（木）～１２月１６日（水）予定
・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中・休業中店舗は除く）
・旬の「寒ぶり」をもっと楽しむ！ぶりトリビア：
https://www.instagram.com/p/Df9SL1lEvnN/?img_index=1
※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。
※一部店舗で取り扱い商品や価格が異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：



国産 活〆寒ぶり

二貫１６０円（税込１７６円）～
冬が旬の国産 活〆寒ぶりをシンプルな握りで。脂の甘みと引き締まった食感をダイレクトにご堪能いただけます。



国産 活〆寒ぶり
～高知県産柚子とポン酢ジュレ～
一貫１００円（税込１１０円）
脂ののった寒ぶりに高知県産柚子とポン酢ジュレを合わせ、爽やかな香りと酸味で脂の甘みを引き立てました。



国産 活〆寒ぶり 島寿司風

一貫１００円（税込１１０円）
醤油ベースのタレに漬けた寒ぶりに練りからしを効かせ、コクと辛みが寒ぶりの旨みを引き立てる「島寿司風」の一貫です。



国産 活〆寒ぶり
焦がし醤油炙り
二貫１９０円（税込２０９円）～
直火で炙ることで脂の甘みを引き出し、焦がし醤油の香ばしい風味が食欲をそそります。



国産 活〆寒ぶり 白鉄火巻

２３０円（税込２５３円）
寒ぶりの旨みを海苔巻きでお楽しみいただけます。シャリと海苔の香り、脂の甘みが調和した味わいをご堪能ください。



国産 活〆寒ぶり
はらみの漁師風
一貫１９０円（税込２０９円）
脂の甘みを楽しめる「はらみ」を使い、漁師飯をイメージした味付けで食べ応えのある一貫に仕上げました。



贅沢“大切り”三昧

三貫３７０円（税込４０７円）～
国産 活〆寒ぶりはらみ・大切りまぐろ・大切りサーモンを一皿に集めた、贅沢な三貫盛りです。



国産 活〆寒ぶり味わい小丼
～漬け・はらみ・ぶつ盛り～
７９０円（税込８６９円）
漬け・はらみ・ぶつ盛りの３つの味わいを一度に楽しめる小丼です。



国産 活〆寒ぶり味わい小丼セット
～漬け・はらみ・ぶつ盛り～
１，１８０円（税込１，２９８円）
『国産 活〆寒ぶり味わい小丼』に、『国産あおさの味噌汁』と、『国産まいたけとかつお出汁餡の茶碗蒸し』をセットに。



冬の旨ネタ５貫プレート
５貫 690 円（税込 759 円）
「国産 活〆寒ぶり」「国産 活〆寒ぶりはらみ」「本ずわい蟹」「サーモン 高知県産柚子とポン酢ジュレ」「天然 旬（とき）あじ」の５貫を一皿に盛り合わせました。冬に味わいたい海の幸を一度に楽しめる、食べ比べにもおすすめのプレートです。