

2024年11月20日

110円商品からサステナネタまでかっぱ寿司のこだわりが詰まった『かっぱの厳選 100円(税込110円)&サステナ祭り』開催

2024年11月21日(木)より、かっぱ寿司全店にて

完全陸上養殖でサステナブルな至高の国産えび「幸えび」が初登場！

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、2024年11月21日（木）～12月4日（水）の期間、『かっぱの厳選 100円（税込110円）&サステナ祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



かっぱ寿司では、うまい寿司を手頃な価格で思う存分楽しんでいただきたいという思いで、その時々厳選ネタを一皿100円（税込110円）で提供する『厳選100円（税込110円）祭り』を定期的で開催しております。また、かっぱ寿司は、「地球環境」や「健康と美味しさの両立」を考えたサステナブル商品の開発、提供に取り組んでいます。今回サステナブル商品として、海幸ゆきのやの完全陸上養殖で育てた至高の国産えび「幸えび」や閉鎖循環式陸上養殖で生産されている「とっとり琴浦グランサーモン」をご提供いたします。

かっぱ寿司では、「やっぱかっぱがうまいらしい！」と喜んでいただける商品、お楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

【『かっぱの厳選 100円（税込110円）&サステナ祭り』販売概要】

- ・開催期間：2024年11月21日（木）～12月4日（水）予定
 - ・実施店舗：かっぱ寿司全店
 - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair1121>
- ※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る場合がございます。
※掲載写真はイメージです。

■かっぱ寿司初登場の「幸えび」使用商品2品

頭から尻尾まで殻ごとお召上がりいただける柔らかさが特徴で、環境に優しいサステナブル商品でもある陸上養殖のえび「幸えび」を使用したにぎりです。今回、殻ごと1尾天ぷらにし、塩をかけてにぎり仕上げました。殻ごと揚げることで、殻の香ばしさが加わり、えびの風味を一層感じていただけます。

さっぱりと召し上がりたい方にはポン酢ジュレのせもおすすめてです。



陸上養殖 静岡県産
幸えび天にぎり
一貫270円（税込）



陸上養殖 静岡県産
幸えび天にぎり
ポン酢ジュレのせ
一貫270円（税込）

URL:<https://www.kappasushi.jp/cp/2024/fair1121/sustainability>

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

食を通じて「幸」せを感じていただきたいという想いととも、「雪」を思わせる透明感とアルプスの「雪」解け水が流れ込む天竜川の水で育ったえびを、「幸（ゆき）えび」と名づけました。

美味しさ、安全性、環境への配慮が三拍子揃った、持続可能なシロアシエビ（バナメイエビ）のブランドです。天竜川（静岡県内）の伏流水で陸上養殖されており、抗生物質や保存剤などの添加物を一切使用していないため、安心してお召し上がりいただけます。頭から尻尾まで殻ごといただける柔らかさが特徴で、環境に優しいサステナブル商品です。



■海幸ゆきのやについて



海幸ゆきのやは、地球の環境保全に努めながら、海の資源を有意義に活用することで地球の未来を守る取り組みを行っています。完全陸上養殖で育てた国産ブランド「幸えび」を、「安心安全」「美味しさ」「サステナブル」を兼ね備えた水産物として生産・販売することに注力し、人々の食卓を豊かにします。

【『かっぱの厳選 100 円（税込 110 円）& サステナ祭り』一部商品詳細】

■かっぱ寿司こだわりの 110 円（税込）商品

※掲載写真はイメージです



とろかつお
二貫 110 円（税込）

脂のりが良い、とろかつおの濃厚な旨みが味わえる一皿です。



いくら包み
一貫 110 円（税込）

いくらのもろやかでコクのある旨みが口いっぱい広がります。

※店内飲食限定



刻みえんがわ大葉包み
一貫 110 円（税込）

えんがわのトロっとした旨みと大葉の爽やかな香りの相性が抜群です。



あさり（葱生姜）
二貫 110 円（税込）

開いたあさりを使用し、青ねぎと生姜を合わせたあさりそのままの旨みを感じられるにぎりです。



北海道産
スルメイカゲソ天マヨにぎり

～七味添え～
一貫 110 円（税込）

歯ごたえのあるゲソ天にマヨネーズと七味を加えた相性抜群の一品です。



北海道産
スルメイカゲソ天にぎり

～マヨ甘ダレ～
一貫 110 円（税込）

歯ごたえのあるゲソ天にマヨネーズと甘ダレのコクが加わった味わい深い一品です。

■「Deats®（ディーツ）」

今回ご提供する「明太風ペースト」は、植物由来原料を使用した“コレステロールゼロ・プリン体ゼロ”で本物の明太子のような味わいながら「からだにやさしく」お召し上がりいただけます。



からだにやさしい
明太風軍艦
二貫 110 円（税込）



からだにやさしい
明太風とろろ軍艦
二貫 110 円（税込）



からだにやさしい
明太風かっぱ軍艦
二貫 150 円（税込）

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

■「とっとり琴浦グランサーモン」

「とっとり琴浦グランサーモン」は、環境負荷が低く、サステナブルで、薬を使わずに安定的な養殖を可能とする「閉鎖循環式陸上養殖」で生産されています。鳥取県琴浦町が力を入れているご当地ブランドサーモンです。



陸上養殖
とっとり琴浦グランサーモン
一貫 170円(税込)



陸上養殖
とっとり琴浦
グランサーモン塩炙り
一貫 200円(税込)



陸上養殖
とっとり琴浦グランサーモン
食べ比べ
(いくらのおせ・塩炙り)
二貫 400円(税込)

【「とっとり琴浦グランサーモン」概要】

鳥取県東伯郡琴浦町にて、2017年10月に完成した「HTF-RAS（林養魚場循環ろ過養殖システム）」という、周囲と完全に隔離され育成環境を徹底管理された、無菌状態の循環式陸上養殖施設で育てられています。

地下水を意味する“Groundwater”（グランドウォーター）と、豪華な、気品のあるという意味の“Grand”（グランド）。この二つのグランから「とっとり琴浦グランサーモン」と名づけられました。琴浦町で湧き出る大山からの良質な地下水で育て上げられた高品質な純国産サーモンです。

■コロナグループのサステナビリティについて

コロナグループでは、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロナグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティ（重要課題）として、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定し、これらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロナグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。コロナグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

便利でお得な**かっぱ寿司**アプリ！

会員登録（無料）を行っていただくと、かっぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

1. 事前に店舗予約で、スムーズにお席のご案内
2. お持ち帰り予約も簡単！WEB決済でお受取りもラクラク
3. お得なクーポンを不定期で配信
4. 新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット



公式 SNS アカウント・ホームページ

期間限定フェア情報やお得情報を発信中！Xでは、フォロー&リポストキャンペーンなどを実施しています。

- **かっぱ寿司** 公式 X アカウント：https://x.com/kappasushi_jp
- **かっぱ寿司** 公式 ホームページ：<https://www.kappasushi.jp/>

リリース内画像素材：<https://x.gd/Ug3oB>

 **コロナグループ**

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp