

2025年5月28日

## “かっぱの酒場呑み” スタート！ かっぱ寿司で楽しむ、本格日本酒とお寿司のペアリング 東西で異なる銘柄を楽しむ“お寿司に合う日本酒”「真澄」「玉乃光」を導入 2025年5月29日(木)より、日本酒2銘柄を新発売

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、2025年5月29日（木）より、日本酒の新メニューとして『真澄 辛口ゴールド』、『玉乃光 酒魂』の2銘柄の提供を開始いたします。



※二十歳未満の方、車両(自転車を含む)を運転される方への酒類のご提供はお断りいたします。※店舗により価格が異なります。※掲載写真はイメージです。



※二十歳未満の方、車両(自転車を含む)を運転される方への酒類のご提供はお断りいたします。※店舗により価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司は、日本の伝統的な食文化である「お寿司」と日本ならではの醸造技術で生まれた日本酒の素晴らしさをより多くの方に楽しんでいただくため、新たな本格日本酒を導入いたします。

お寿司以外にも店内で調理する揚げ物、有名店とコラボしたラーメン、デザートまで、バラエティ豊かなサイドメニューを取り揃えており、そんなかっぱ寿司だからこそ、「お寿司だけでなく、しっかりお酒も楽しみたい」「サイドメニューを肴に酒場呑みをしたい」というお客様のニーズに応えるべく、日本酒のバリエーションを拡充しました。

日本酒は地域ごとの食文化や嗜好に寄り添い、その土地ならではの味わいを楽しんでいただくために、東日本と西日本で異なるラインナップをご用意しました。

東日本エリアでは、かっぱ寿司と同じく、長野県発祥の老舗「宮坂醸造」がつくる『真澄 辛口ゴールド』を販売します。キレのある辛口で、後味すっきりで飲み飽きせず、ネタの味を引き立てる爽快な一杯です。信州の風土が育んだ味わいを、ぜひお楽しみください！

西日本エリアでは、米100%の純米清酒を業界に先駆けて開発した「玉乃光酒造」の『玉乃光 酒魂(しゅこん)』をご提供。米の旨みと香りが活きた純米吟醸酒は、バランスのとれたキレのある味わいで、「まぐろ」や「穴子」などのネタにぴったりです。

かっぱ寿司でのお食事とともに、日本酒好きの方々にもご納得いただける日本酒の奥深い味わいが織りなす格別なひとときを、ぜひご体験ください。

かっぱ寿司はこれからも毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

## 【日本酒新メニュー 販売詳細】

・販売期間：2025年5月29日（木）～

・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗を除く）

※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。  
※店舗により価格が異なります。

※20歳未満のお客様、車両を運転される方への酒類のご提供は致しかねます。



東日本エリア限定  
『真澄 辛口ゴールド（冷酒）』  
（180ml）  
940円（税込）～



西日本エリア限定  
『玉乃光 酒魂（冷酒）』  
（180ml）  
940円（税込）～

## 【宮坂醸造について】



宮坂醸造株式会社は、1662年（寛文二年）に創業した長野県諏訪市の老舗酒蔵。

諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」にちなんで名付けられた「真澄」は、信州を代表する日本酒ブランドとして広く知られている。

▼【宮坂醸造について詳しくは】

<https://www.masumi.co.jp/>

## 【玉乃光酒造について】



玉乃光酒造は、1673年創業の京都伏見の老舗酒蔵で、純米酒造りにこだわる「純米吟醸蔵」として広く知られている。伏見の名水を活かし、伝統的な手作業による酒造りを守りながら、雄町米や山田錦を使用した純米吟醸酒を中心に展開している。

▼【玉乃光酒造について詳しくは】

<https://tamanohikari.co.jp/>

## 【厳選した日本酒との相性も抜群、かっぱ寿司珠玉の豪華ネタ「ごち寿司」】



『かっぱの極み贅沢にぎり  
～彩り七貫～』

（ぼたん海老・うににぎり・ほたて 塩レモン・とろサーモン いくらのだ・活真鯛 紀州産梅大葉・みなみ鮭中とろ・上煮穴子一本）

七貫 1,890円（税込）～



『贅沢うに三味』

三貫 790円（税込）～

※5月29日～6月11日の期間は  
通常より30%増量となります。



『贅沢いくら三味』

三貫 790円（税込）～



『かっぱの“ごち天”盛り合わせ～天つゆ付き～』 690円（税込）～  
（大えび天 2本・上煮穴子天（ハーフ）・いか天・とうもろこし天 2枚・大葉天）

かっぱ寿司の「天ぷら」はてんぷら粉のベースとなる小麦粉から選定するこだわりぶり。ご注文ごとに一品ずつ丁寧に揚げているため、あつあつサクサクの食感をお楽しみいただけます。



リリース内画像素材：<https://x.gd/AgCOon>