

2025 年 6 月 24 日

**かっぱ寿司の定番アサイースイーツに
鮮やかな夏限定・ピタヤ全 3 種が新登場！
『まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ』2種・
『ミニアサイー&ピタヤボウル』を販売**

2025 年 6 月 26 日(木)より、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) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025 年 6 月 26 日（木）より、株式会社フルッタフルッタのアサイーを使用した新たなスイーツ 3 品を、かっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱのアサイースイーツ

フルッタフルッタ社のアサイーとピタヤ使用

まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ
CO2削減 224g
バナナ使用
数量限定
まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ
～ストローとしても使える～
コロネクッキーつき
※コロネクッキーは折れやすいため
混ぜる際はスプーンをご使用ください。
※2025.6.26からの販売で1.8万個予定。

ミニアサイーボウル
CO2削減 87g
バナナ使用

ミニアサイー&ピタヤボウル
CO2削減 131g
バナナ使用
はちみつ使用
ミニアサイーボウル～はちみつ～
※はちみつを使用しているため1歳未満のおこさまには
与えないようお気を付けてください。

※店舗により価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

スーパーフードとして世界的に注目を集める「アサイー」を使用したスイーツが、この夏、さらに進化して登場します！夏らしい鮮やかな色合いとトロピカルな風味が魅力の「ピタヤ（ドラゴンフルーツ）」を新たに加え、暑い季節にぴったりの爽やかなアレンジで展開いたします。

前回に引き続き「フルッタフルッタ」社製の最高濃度アサイーを使用。同社はアグロフォレストリー栽培（森をつくる農業）による原料の使用を通じて、2002 年の創業以来、累計 63,000 トンの CO2 削減を実現している見込みです。かっぱ寿司はこの取り組みに賛同し、環境に優しく美味しいスイーツとしてお届けいたします。

クリアカップで提供する大人気の「まぜまぜスムージー」シリーズも、引き続き登場。アサイーにバナナアイス、鮮やかなピタヤをトッピングしたスムージーは、夏にぴったりの爽やかさを楽しめる一杯です。華やかな見た目、SNS 映えするビジュアルも魅力のひとつ。夏のひとときを彩るメニューとしてお楽しみください。

かっぱ寿司は、お店でのお食事がもっと楽しい時間となるよう、これからも毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

【「アサイースイーツ」販売概要】

- ・販売開始：6月26日（木）～
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗を除く）
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/cp/2025/acai>

※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商品がございます。

※掲載写真はイメージです。

【「アサイースイーツ」その他商品詳細】



『ミニアサイー&ピタヤボウル』430円（税込）～
アマゾン産のレッドピタヤは、鉄やマグネシウムなどのミネラル分が豊富で、葉酸や食物繊維を含むのが特徴です。



『まぜまぜスムージー風 アサイー&ピタヤ
～ストローとしても使える～コロネクッキーつき』
620円（税込）～

アサイーにバナナアイスとピタヤをプラスすることで飲みやすさと甘さを加えました。鮮やかなピタヤがこの夏に元気をくれる一杯になっています。数量限定で食べられるストロー付き！

※数量限定※予定販売数：2025年6月26日からの販売で1.8万個

※コロネクッキーは折れやすいため、混ぜる際はスプーンをご使用ください。



『まぜまぜスムージー風
アサイー&ピタヤ』
590円（税込）～

クリアカップ入りでお持ち帰りにも便利な、手軽に楽しめるドリンクに仕上げました。

■かっぱ寿司の定番アサイーボウルも！



『ミニアサイーボウル』
360円（税込）～

アサイーをベースに、グラノーラ、冷凍イチゴをトッピング。本格的な味わいながら、手頃な価格と少量サイズで、気軽に楽しめる一品です。



『ミニアサイーボウル～はちみつ～』
360円（税込）～

※『ミニアサイーボウル～はちみつ～』は【はちみつ】を使用しているため1歳未満のおこさまには与えないようお気を付けください。

■フルッタフルッタについて



フルッタフルッタは、2002年に「自然と共に生きる」を理念に、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の発展にビジネスの力で貢献し、経済と環境が共存共栄する持続可能な社会の実現を目指して創業しました。



ブラジルのトメアス総合農業協同組合（CAMTA）より、おもにアグロフォレストリー（森林農法）で栽培したアマゾンフルーツ原料を輸入し、メーカーや外食チェーンへ販売を行うほか、「ナチュラル・新鮮・おいしい・本物」をモットーとする自社製品の製造と販売などを展開しています。

アグロフォレストリーは、樹木を含む作物を混植することでCO2を吸収し、環境負荷を軽減する農法です。製品には原料の使用量に応じてCO2削減量を表示し、サステナビリティへの取り組みを可視化しています。

※数値は製品に表示した場合のイメージです。

■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループでは、サステナビリティ基本方針に従い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、コロワイド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、コロワイド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。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

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/6Loll>

 **コロワイドグループ**

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10 時～18 時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>