

2025年7月11日

**かっぱ寿司の“定番商品に込めたこだわり”にスポットを当てた新 TVCM
「かっぱの挑戦 ACTION」第二弾 7/16(水)～放映開始！
長年愛されるかっぱ寿司名物「サラダ軍艦」に、切り付けの技が光る
「大切りサーモン」、3つのお出汁をあわせた「茶碗蒸し」など、
声優・下野紘さんのナレーションで人気定番商品の魅力をお届け！**

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7月16日（水）より、かっぱ寿司の飽くなき「ワクワク」とこだわりへの挑戦を、わかりやすく、親しみやすく紐解いてお伝えする「かっぱの挑戦 ACTION」第二弾 TVCMとして「大切りまぐろ・大切りサーモン・茶碗蒸し・サラダ軍艦篇」を放映いたします。ナレーションには人気声優の下野紘さんを起用し、かっぱ寿司の“定番商品に込めたこだわり”を真摯に伝えます。



※写真はイメージです

「かっぱの挑戦 ACTION」TVCM 第一弾に続いて、第二弾となる今回の TVCM も、“定番商品こそ、こだわるのがかっぱ寿司流。”という想いを込めて、かっぱ寿司が誇る定番メニューに込めた“こだわり”にフォーカス。多くのお客様に親しまれてきた定番商品「大切りまぐろ」「大切りサーモン」「サラダ軍艦」「茶碗蒸し」のおいしさの理由や魅力をお届けします。

そんな想いを伝えるナレーションを担当するのは、声優・下野紘さん。真っすぐな語り口で、かっぱ寿司の定番商品に込めたこだわりを真摯に届けます。かっぱ寿司の想いを込めた一皿を、ぜひご堪能ください。

かっぱ寿司は、お食事の時間がもっと楽しくなるよう、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。

【「かっぱの挑戦 ACTION」について】

かっぱ寿司は、創業の地・長野県で、お客様に喜んでいただきたいという想いを原点に、寿司の「おいしさ」と、寿司桶が水路を流れる独自のスタイルで寿司を運ぶ手法を採用した「楽しさ」にこだわり、歴史を重ねてきた回転寿司チェーンです。

お客様に支持され続ける「おいしさ」と、積み重なった皿を眺めることで生まれる「楽しさ」を追求しながら、回転寿司の枠を超えた新たな価値の提供を目指しており、この想いは、創業以来変わることなく、今もなお進化し続けています。そんなかっぱ寿司の、お客様とともに歩む、飽くなき「ワクワク」とこだわりへの挑戦を、わかりやすく、親しみやすく紐解いてお伝えするのが「かっぱの挑戦 ACTION」です。

かっぱ寿司は、お客様にとっていちばん身近で、いちばん頼れる「みんなのクリエイティブレストラン」でありたいと考えています。このこだわりを知っていただくことで、日々のお食事がさらに楽しく、彩り豊かな「ワクワク」が積み重なるひとときとなることを願っています。

かっぱの挑戦 ACTION 特設サイト URL : <https://www.kappasushi.jp/kappa-action/>

The collage consists of six posters, each showcasing a different menu item with a focus on the 'Challenge' theme. Each poster includes a main title, a descriptive paragraph, and a small photo of a customer enjoying the food.

- Poster 1 (Top Left):** Features '天ぷら粉から開発 サクサク天ぷら' (Tempura developed from tempura powder, crispy tempura). The text describes the quality of the tempura and the use of fresh ingredients.
- Poster 2 (Top Middle):** Features '大切り炙り真鯛の塩ラーメン' (Salt ramen with carefully grilled sea bream). The text highlights the use of fresh sea bream and the quality of the ramen.
- Poster 3 (Top Right):** Features '店内仕込のプレミアムプリン' (Premium pudding made in-store). The text describes the pudding's texture and flavor.
- Poster 4 (Bottom Left):** Features '切り付けの技が光る 大切りサーモン' (Salmon with a shining cutting technique). The text emphasizes the skill of the staff in cutting the salmon.
- Poster 5 (Bottom Middle):** Features 'かっぱ寿司名物 サラダ軍艦' (Kappa Sushi's specialty, Salad Gyoza). The text describes the unique salad gyoza and its ingredients.
- Poster 6 (Bottom Right):** Features '隠し味は3つのお出汁 茶碗蒸し' (Steamed egg custard with 3 hidden dashis). The text highlights the use of three different dashis to create a unique flavor.

【新 TVCM 「『かっぱの挑戦 ACTION』

大切りまぐろ・大切りサーモン・茶碗蒸し・サラダ軍艦篇」概要】

- ・タイトル：「かっぱの挑戦 ACTION」大切りまぐろ・大切りサーモン・茶碗蒸し・サラダ軍艦篇
- ・放映開始日：2025 年 7 月 16 日（水）
- ・放送地域：全国（一部エリアを除く）
- ・URL：<https://youtu.be/SH-Dilgb8MA>
- ・内容：定番商品こそ、こだわるのがかっぱ寿司流。定番こそ、本気で届けたいという想いを、かっぱ寿司らしく真っすぐに伝える内容です。ナレーションを務めるのは、声優・下野紘さん。一皿一皿に込められた想いを伝えます。

■ストーリーボード



<NA 下野さん> かっぱ寿司



<NA 下野さん> 挑戦をのせた大切りまぐろ



<NA 下野さん> 切り付けの技が光る大切りサーモン



<NA 下野さん> 隠し味は3つのお出汁 茶碗蒸し



<NA 下野さん> かっぱ寿司名物 サラダ軍艦



<NA 下野さん> 今日もワクワクを積み重ねて

今日もワクワクを
積み重ねて



かっぱ寿司

©2024 KAPPASUSHI

<NA 下野さん> かっぱ寿司 ♪

■かっぱ寿司 TVCM 「『かっぱの挑戦 ACTION』 寿司・天ぷら・ラーメン・プリン篇

- ・URL：https://www.youtube.com/watch?v=2qNHA_98Ls0

【『かっぱの挑戦 ACTION』こだわりを詰め込んだ定番商品】

まぐろ

二貫 110 円（税込）

まぐろは、専門の加工場から届き、鮮度を保つため、常にマイナス 50℃以下で超低温保管しています。店内で温かい塩水で解凍することが、旨みを逃さない秘訣。

そんなまぐろの味を守る門番が、一枚一枚丁寧に切りつけます。お客様にいちばん美味しく味わってほしいから、毎日店内仕込みにこだわります。



大切りサーモン

二貫 190 円（税込）～

香り高く脂がのった銀鮭を使用した、口いっぱいにとろける“うまみ”が広がる逸品。そのおいしさの秘密は、毎日店内で行う丁寧な仕込みと、切り付けの技にあります。

通常のサーモンより約 1.5 倍の重量で、脂の甘みとしっとりとした食感がしっかり堪能できる、サーモン好きにはたまらない定番メニューです。



季節の天ぷら盛り合わせ～天つゆ付き～

460 円（税込）～

かっぱ寿司の天ぷらは、「お寿司と一緒に食べて美味しい天ぷら」を目指して開発された、こだわりの天ぷら粉を使用しています。油切れが良く、ほんのりとした塩味があり、サクサクとした食感が際立つよう工夫されており、アツアツ・サクサクの状態でご提供しています。



大切り炙り真鯛の塩ラーメン

460 円（税込）～

寿司ネタ用に仕入れた真鯛のアラから、丁寧にスープを抽出し、直火で香ばしく炙った真鯛をトッピングした一杯。“寿司屋だからこそ手に入る素材”を活かし、あっさりしながらも深いコクが広がります。さらに、使用後のアラはフィッシュミールとして資源化するなど、環境にも配慮。お寿司と一緒に楽しめるかっぱ寿司ならではのラーメンです。



プレミアムプリン

360 円（税込）～

プリンは毎日ひとつひとつ店内で丁寧に蒸しています。目指しているのは全世代に愛されるなめらかプリン。

卵と牛乳の濃厚な味わいと、口に入れた瞬間のとろける食感がたまりません。



サラダ軍艦

二貫 110 円（税込）～

1984 年、かっぱ寿司の創業地・長野県で“まかない”から生まれた一品。従業員のあいだで評判となったその味は、お客様向けに商品化され、以来多くのお客様に愛され続けてきました。

イカゲソ・カニカマ・マヨネーズを絶妙なバランスで合わせた、“クセになる味”が最大のこだわりです。

わさびをのせてしょうゆを少々、ガリをトッピング、穴子の甘だれをかけるなど、味変を楽しむファンも多く、アレンジを見つけられるのも魅力です。



茶碗蒸し

260 円（税込）～

かつお・昆布・煮干し、3 つのお出汁と新鮮な魚介類を丁寧に合わせた、豊かな風味が自慢の茶碗蒸し。

店内蒸しにこだわり、店内で一つひとつ丁寧に蒸し上げることで、つるんとした口当たりとほのかに広がる旨みを実現しました。

シンプルながらも奥深い味わいが楽しめる一品です。



■CM ナレーター 下野紘さん 収録時エピソード

収録の当日は声の響きが抜群で、「今日もワクワクを積み重ねて かっぱ寿司♪」という締めめのセリフでは、下野さんの声に込められた明るさとリズム感が、まるで店内の楽しい雰囲気をそのまま伝えているようでした。



■下野紘さん プロフィール

下野紘（しものひろ） 4 月 21 日／東京都生まれ。
アイムエンタープライズ所属。

代表作は『僕のヒーローアカデミア シリーズ』荼毘役、『鬼滅の刃』我妻善逸役、『進撃の巨人シリーズ』コニー・スプリングー役など。

 **コロヤイドグループ**

リリース内画像素材：<https://x.gd/G8Xb0>