

2025年7月15日

陸上養殖ひらめ『伊予の極平』が 210 円(税込)〜で初登場！
江戸前の名魚『コノシロ』は 110 円(税込)〜で楽しめる！
美味しいのに地球にもやさしい創作メニューを、驚きの価格で！
『かっぱの厳選サステナ祭り』開催

2025年7月17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7月17日(木)〜8月6日(水)の期間、『かっぱの厳選サステナ祭り』をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



かっぱの厳選サステナ祭り

東京湾最大の低未利用魚 江戸前コノシロ酢炙 生姜のせ
買 **100** 円(税込110円)〜

極平 店内切付
愛媛県産 陸上養殖ひらめ 伊予の極平食べ比べ
買 **391** 円(税込430円)〜
・いくらのせ
・塩炙り

卵黄ソース使用
サステナ! ウニソースの クリーミーまぜそば **537** 円(税込590円)〜

極平 店内切付
愛媛県産 陸上養殖ひらめ 伊予の極平
買 **191** 円(税込210円)〜

販売期間 2025.7.17(木)〜8.6(水)まで予定 ※店舗により価格が異なります。※掲載写真はイメージです。

かっぱ寿司では、「地球環境」や「健康と美味しさの両立」をテーマに、サステナブル商品の開発・提供に取り組んでいます。

今回の『かっぱの厳選サステナ祭り』では、陸上養殖魚や低未利用魚、食品ロス削減を意識した創作メニューをラインアップ。環境に優しく美味しい完全陸上養殖ひらめ『伊予の極平(きわみひら)』や、出世魚として知られる江戸前の低未利用魚『コノシロ』、さらに、色味のばらつきなど見た目の理由で市場流通しづらいウニを活用した『ウニソースのまぜそば』など、環境配慮とおいしさを両立させた商品をお手頃な価格で提供します。

かっぱ寿司はこれからも、皆様と一緒に、毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

＜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

【『かっぱの厳選サステナ祭り』販売概要】

- ・開催期間：2025年7月17日（木）～8月6日（水）予定
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店
- ・U R L：<https://www.kappasushi.jp/202507/sustainable>

※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。

【『かっぱの厳選サステナ祭り』商品詳細】

※掲載写真はイメージです

■愛媛県産 陸上養殖ひらめ 伊予の極平

「伊予の極平（さわみひら）」は、愛媛県で育てられた2kg以上のヒラメで、海水をくみ上げてかけ流す方式による環境負荷の少ない陸上養殖で育てられています。かっぱ寿司では、今回初の養殖ひらめを使用し、持続可能な水産業の推進と安心・安全な食材の提供を通じ、環境保全と地域社会への貢献を目指しています。

愛媛県産 陸上養殖ひらめ 伊予の極平

210円（税込）～

「安心安全」「美味しさ」「サステナブル」三拍子そろった陸上養殖で地球にやさしい伊予の極平。店内にて丁寧に切り付け、ネタにしました。上品な白身の旨みをお楽しみください。



愛媛県産 陸上養殖ひらめ 伊予の極平食べ比べ

（いくらのせ・塩炙り）

430円（税込）～

一貫は焼塩で炙りレモンをトッピング、

もう一貫は大葉といくらをトッピング。

華やかな見た目伊予の極平を二通りの食べ方で楽しめる一皿です。



■東京湾最大の低未利用魚 江戸前コノシロ

コノシロは、シンコ → コハダ → コノシロと成長に応じて呼び名が変わる“出世魚”です。東京湾では漁獲量の約4割を占めるほど豊富に獲れる魚ですが、サイズが大きく小骨が多いため、加工が難しく市場流通が限られている低未利用魚です。かっぱ寿司では、コノシロに着目し、低未利用魚の有効活用を通じて、持続可能な水産資源の保全と食品ロス削減への貢献を目的に、酢漬けによって骨が気にならないよう加工し、食べやすく仕上げたコノシロを使用した商品を開発しました。

東京湾最大の低未利用魚 江戸前コノシロ酢×生姜のせ

110円（税込）～

店内にて飾り包丁を入れ、切り付けしています。

トッピングには生姜をあしらいました。



■かっぱのサステナ！ウニソース

ウニは個体によって色味に差があり、色の良いものは軍艦などに使用されますが、色が劣るものは消費が進みにくい傾向があります。かっぱ寿司では、味はそのままでありながら色味が劣るウニを「ウニソース」として活用することで、食品ロス削減と持続可能な食文化の推進に取り組んでいます。魚介の出汁が効いたクリーミーなソースに仕上げ、かっぱ寿司オリジナルのもちもち太麺と絡めて召し上がって頂くことで、食材の可能性が広がる新しい提案となっています。

＜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：中上、小原、渡邊

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

サステナ！ウニソースのクリーミーまぜそば

590 円（税込）～

茹でたての太麺にウニソースをかけ、あおさ、刻み海苔、卵黄ソース、バターをトッピングしました。

お客様自身が召し上がって頂く際に混ぜることで、ウニの風味と卵黄のまろやかさ、海苔の香りが麺に絡み、シンプルながらもコクのある味わいが楽しめます。



■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/>



＜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：中上、小原、渡邊

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