

2025 年 8 月 27 日

**【かっぱ寿司】鰹節香る本格和風だしが自慢の「おでん」提供開始！
『おでん 5 種盛り合わせ』や『店内仕込つまれ』など新商品含む
厳選計 6 品が登場！**

1 品 110 円～の手軽さで、“呑みのお供”としても！

寿司とおでんの組み合わせがクセになる！2025 年 9 月 4 日（木）～全国のかっぱ寿司にて

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイティブ ㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025 年 9 月 4 日（木）～「おでん」全 6 種の販売をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



2025 年 2 月、かっぱ寿司の一部店舗で始まった「おでん」の販売。「かっぱ寿司でおでん？」という意外性と、鰹節香る本格和風だしの深い味わいが話題を呼び、SNS や口コミで瞬く間に広がりました。

おこさまには食べやすく親しみやすい味、大人には“呑みのおつまみ”としてもぴったり。「寿司の合間に、ちょっと一品」「だしが美味しくて、ついもう一皿」——そんな声が続々と寄せられ、予想を大きく上回る反響をいただきました。

そしてこの秋、ついに全国のかっぱ寿司で「おでん」の提供がスタートします。ラインナップは「おでん 5 種盛り合わせ（大根・玉子・昆布・こんにゃく・ちくわ）※からし小袋付」と、単品は「大根」、「玉子」、「ちくわ」、「こんにゃく」、「店内仕込つまれ」の全 6 品。価格は 1 種 110 円（税込）～と、お手頃で気軽に楽しめるのも魅力です。

さらに、タッチパネルから柚子胡椒、みそだれ、からし、生姜といった“味変”調味料も注文可能。自分好みにアレンジして、何度でも楽しめるのもポイントです。寿司とおでんという新しい組み合わせが、家族みんなの食卓に“ほっとする時間”を届けます。

かっぱ寿司は、これからもお食事の時間がもっと楽しくなるよう、毎日のワクワクを皆様と一緒に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：中上、小原、渡邊

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

【鰹節香る本格和風だし「おでん」 概要】

- ・販売期間：2025 年 9 月 4 日（木）～
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/oden>

※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。お持ち帰り・デリバリーでの販売は致しません。

※掲載写真はイメージです。※店内飲食限定

●鰹節香る本格和風だし「おでん」全 6 種



おでん 5 種盛り合わせ
590 円（税込）～

出汁が染みた、厳選食材のおでん 5 種盛り
（大根・玉子・昆布・こんにゃく・ちくわ）
からしを添えて、味わい深く。



大根
130 円（税込）～

鰹の風味がしみた、極みの大根。
寿司の合間に、ほっとひと息。



玉子
160 円（税込）～

やさしい味わいが口いっぱいに
広がり、一口で心ほどけるおいしさ。



こんにゃく
130 円（税込）～

ぷるんと食感、鰹の出汁香るこんにゃく。
さっぱりと、あと味まで心地よく。



ちくわ
110 円（税込）～

旨みぎゅっと、香ばしいちくわ。
出汁の風味が、あと引く美味しさ。



店内仕込つみれ
190 円（税込）～

店内仕込のふっくらつみれ。
旨みをたっぷり吸って、やさしい味わい。

●自分好みに味変しませんか？



柚子胡椒(小袋)
30 円（税込）～

※タッチパネルよりご注文いただけます



みそだれ(小袋)
30 円（税込）～

●おでんと一緒に、ちょい香！



ブラックニッカハイボール
490 円（税込）～



生搾りレモンサワー
490 円（税込）～

※20 歳未満のお客様、車両（自転車を含む）を
運転されるお客様への酒類の提供はお断りいたします。

 **コロワイドグループ**

＜本件に関するメディアの方からの問合せ先＞

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