

2025年8月28日

# かっぱ寿司 小松店、オープン日が10月31日に決定！ 御経塚店に続いて、小松市にて 石川県内2店舗目が堂々グランドオープン！

コロナグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイト㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025年10月31日（金）予定で、『かっぱ寿司 小松店』をオープンいたします。



かっぱ寿司が御経塚店に続き、石川県2店舗目のオープンとなる小松店では、北陸の玄関口として発展を続ける小松市において、“日常の食の楽しみ” “いつでも気軽に立ち寄れる場所”として、より身近なお店を目指します。また、小松店とその周辺店舗にて限定のメニューや小松店限定のお得なクーポンもご提供します。手軽に楽しめる定番ネタ、さらに有名店とのコラボ商品・本格スイーツまで、豊富なラインナップのメニューを、広々とした店内で、ご家族やご友人とのひとときをお楽しみください。

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。

## ■■■店舗概要■■■

正式名称：かっぱ寿司 小松店

所在地：石川県小松市大領町口156

アクセス：JR小松駅から車で約6分

客席数：194席（テーブル180席+カウンター14席）

営業時間：平日11:00～23:00、土・日・祝10:00～23:00

最終入店時間 閉店時間30分前

※10月31日（金）から11月6日（木）の期間は、  
11:00～21:00までの営業となります。

最終入店時間は20:30です

定休日：年中無休

※営業時間・店舗情報は変更になる場合がございます。  
詳しくは、かっぱ寿司ホームページをご確認ください。

URL: <https://www.kappasushi.jp/shop/0634>

## <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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## ■かっぱ寿司について

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思いを原点に、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、歴史を重ねてきたレストランチェーンです。

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。

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。

## ■かっぱ寿司のこだわりを詰め込んだ定番商品

### まぐろ

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

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～

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

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

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。



＜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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## サラダ軍艦

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、アレンジを見つけれられるのも魅力です。



## 茶碗蒸し

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。



## ■かっぱ寿司のこだわり

### ・「はえぬき」を中心とした国産米100%使用のシャリ

かっぱ寿司のシャリは、炊飯には専用の機械を使用し、どの店舗でも均一な品質を保ちながら、最後の仕上げは人の手で丁寧に確認。炊き上がりの状態や温度、ほぐし具合まで、毎日店内で最終チェックを行っています。

ひと粒ひと粒がしっかり粒立つかっぱ寿司の本気シャリ。寿司の土台であるシャリに徹底的にこだわり、冷めてもほどよい粘りと甘みを保ち、ネタの味を引き立てる理想的なシャリを実現しています。



かっぱ寿司のシャリのこだわり詳細 URL: <https://www.kappasushi.jp/kappa-action-shari>

### ・酢

かっぱ寿司は、シャリに「はえぬき」を中心とした国産米100%を使用。このお米に最適なお酢を厳選しました。東は、コクのある切れ味、西は、昆布だしの旨みとコク、それぞれの地域に合わせた味に調整しています。どちらにも、「2倍の米酢※」を贅沢に使用。かっぱ寿司のこだわりの酢で最高の「シャリ」をお召し上がりください。※米酢のJAS規格検査以上原料米を使用した米酢を一部配合。



### ・醤油

ネタの旨みや香りを引き立てる、かっぱ寿司こだわりの美味しい醤油がお寿司の味わいをさらに深めます。ネタの特長や味の好みに合わせた醤油と東西それぞれの地域に合った醤油をご用意。ぜひ、お好みに合った醤油でお楽しみください。

### ・わさび

かっぱ寿司は「わさび」にもこだわっています。“小袋パック”でわさびをお客様にご提供。直前で小袋パックを開けることで「風味」を逃がさず味わっていただけます。“本わさび”を配合した、香りにもこだわったわさびをたっぷりとお寿司につけて、ぜひご堪能ください。

酢・醤油・わさびのこだわり詳細 URL: <https://www.kappasushi.jp/kappa-action-kodawari>



＜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](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)