

2025年9月22日

かっぱ寿司、価格も笑顔も“百点満点超え”！ 豪華定番ネタや旬の限定ネタを一皿 110 円(税込)から 「百十円満点祭り」開催

2025年9月25日(木)～2025年10月8日(水)予定、かっぱ寿司全店にて
斎藤工さんの新 TVCM も公開！ナレーションは声優・下野紘さんが担当！

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(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025年9月25日（木）～2025年10月8日（水）の期間、「百十円満点祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



厳選ネタで百十円満点なごほうびを！

三陸産
とろいわし
100円
(税込110円) ひやく てん えん

3種の柚子塩ネタ
食べ比べ
264円
(税込290円)

大切りサーモン
えんがわ
生えび

ししゃもっこ
軍艦
100円
(税込110円)

大切り
とろびんちょう
100円
(税込110円)
【店内飲食限定】

百十円満点
祭り開催！

大変よく
振りました！

※掲載写真はイメージです。

今日もワクワクを
積み重ねて

販売期間 2025年9月25日(木)～10月8日(水)まで予定

かっぱ寿司

実りの秋・味覚の秋に、旬を楽しめる、かっぱ寿司の定番 100 円（税込 110 円）商品と、期間限定の 100 円（税込 110 円）などのバラエティ豊かな寿司をお腹いっぱい召し上がっていただきたく、「百十円満点祭り」を開催いたします！

今回は旬の素材を活かした厳選ネタが登場！脂がのった『大切りとろびんちょう』や、三陸産ならではの濃厚な旨みを楽しめる『三陸産とろいわし』、プチプチ食感が魅力の『ししゃもっこ軍艦』に、特盛仕様の『特盛ししゃもっこかっぱ軍艦』まで、お値打ち価格のにぎりが揃いました。さらに、香ばしくジューシーな『あじ竜田にぎり』、北海道産マフグを炙り仕立てた『北海道産フグ塩炙り ポン酢ジュレのせ』もおすすめ。

お仕事や学校、家事に育児に興味に遊びに、毎日何かしらを頑張るすべての皆様に、豪華ネタをお得な価格で！さらにプチ贅沢を楽しんでいただき、笑顔も“百十円満点”になっていただける豊富なラインアップです！

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。

＜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

【「百十円満点祭り」概要】

- ・開催期間：2025年9月25日（木）～2025年10月8日（水）予定
 - ・実施店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）
- ※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ります。
※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。

【「百十円満点祭り」商品詳細】

店内
切付



『大切りとろびんちょう』
一貫110円（税込）

脂がのったびん長まぐろを
大切りにてご提供。
口の中でとろけるような食感と
旨みを楽しんでいただけます。



『三陸産とろいわし』
一貫110円（税込）

店内で丁寧に皮と骨を処理し、
ネタにしています。
脂がたっぷりのった濃厚な旨み
のいわしに生姜をあしらひ仕上
げました。



『ししゃもっこ軍艦』
二貫110円（税込）

ししゃも卵ときゅうりを合わ
せ、軍艦のお寿司にしました。
きゅうりのシャキッとした食感
と、ししゃもの卵のプチプチと
した食感が楽しい一皿です。



『特盛ししゃもっこ
かっぱ軍艦』
一貫110円（税込）

かっぱ寿司自慢のかっぱ軍艦
に、特盛のししゃもの卵をのせ
ました！
噛むたびに小さな粒が弾ける食
感と旨みをお楽しみください。
※マヨネーズを使用しています



店内
揚げ

『あじ竜田にぎり』
一貫110円（税込）

あじ竜田をにぎり寿司にしまし
た。外はカリッと香ばしく、
中はふっくらジューシーで、
生姜をあしらう事で、あじ竜田を
引き立てながらさっぱりと食べや
すくなっています。



直火
炙り

『北海道産フグ塩炙り
ポン酢ジュレのせ』
一貫110円（税込）

北海道産のマフグに塩を振っ
て炙り、最後にポン酢ジュレ
をのせて仕上げます。炙った
ことによる香ばしさ、北海道
産マフグの食感、旨みが楽し
める一皿です。

＜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

●110円以外にも“百点満点超え”の商品が勢ぞろい！



『こぼしえんがわ刻み包み』
一貫 160円（税込）～

えんがわを、海苔で包んでお召し上がりいただくお寿司です。口いっぱいえんがわのトロとした食感と旨みを感じる事ができます。



店内
切付

『大切りみなみ鮪大とろ』
一貫 390円（税込）～

店内で丁寧に切り付けたみなみ鮪大とろのにぎりです。みなみ鮪の大とろは特に脂が豊富で、口の中でとろけるような食感が特徴です。



『みなみ鮪大とろぶつ&うに軍艦』
二貫 530円（税込）～

ぶつ切りにしたみなみ鮪大とろの軍艦とうにの軍艦を、贅沢に盛り合わせた一皿です。それぞれに大葉をあしらい、大とろとうにの味わいを一層引き立てます。



『3種の柚子塩ネタ食べ比べ』
三貫 290円（税込）
（大切りサーモン・生えび・えんがわ）

かっぱ寿司の人気定番ネタを楽しむ一皿。脂ののった大切りサーモンと、甘み際立つ生えび、とろける旨みのえんがわを、塩と柚子でさっぱりとお召し上がりください。



店内
揚げ

『ジューシーとり唐揚げ 中華
野菜あんかけ』
430円（税込）～

揚げたてのとり唐揚げに、オイスターソースやごま油の風味が効いた特製の野菜あんは、仕上げにブラックペッパーを振り、ピリッとしたスパイスを効かせています。

※あんかけにえびを使用しています



店内
仕込

『中華野菜あんかけ茶碗蒸し』
330円（税込）～

かっぱ寿司の人気サイドメニュー「茶碗蒸し」に、やさしい甘みと旨みのある野菜あんをかけ、五目野菜の旨みたっぷりあんがとろり。やさしい味わいで心もほっと温まります。

※具材にえびを使用しています

＜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

【かっぱ寿司 新TVCM「百十円満点祭り」篇】

- ・タイトル：かっぱ寿司「百十円満点祭り」篇
- ・放映開始日：2025年9月25日（木）
- ・放送地域：全国（一部エリアを除く）
- ・URL：<https://youtu.be/FOpMCG7keME>
- ・内容：かっぱ寿司の“挑戦部”社員と扮する俳優の斎藤工さんが、お客様の日々に寄り添い、もっと「ワクワク」をお届けするために、商品・企画案を練っていく内容となっております。「これでいきましょう！」という斎藤工さんの熱意溢れる姿とともに、天ぷらや『大切り炙り真鯛の塩ラーメン』や店内仕込みの『プレミアムプリン』といったおすすめネタをご紹介します。声優の下野紘さんのナレーションでお届けします。

■ストーリーボード



〈斎藤工さん〉かっぱ寿司



〈斎藤工さん〉みんなにもっと



〈斎藤工さん〉ワクワクしてもらいたい



〈斎藤工さん〉こだわりの寿司に



〈斎藤工さん〉天ぷら



〈斎藤工さん〉ラーメンに



〈斎藤工さん〉プリン



〈斎藤工さん〉なんだが面白くなってきた



〈斎藤工さん〉かっぱ寿司♪



〈下野紘さん〉110円！

📺 コロナイドグループ

〈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