

【※日本初】カッパ・クリエイト、Essenと共同で屋外広告のDXを推進 基幹特許技術を活用した「デジタルサイネージ車両広告」の実証実験を開始 ～広告を写真に撮って見かけたら、かっぱ寿司秋葉原万世橋店でお寿司タイムはいかが？～

コロワイド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、株式会社 Essen（本社：神奈川県川崎市）と共同で、次世代モビリティ広告プラットフォーム『WithDrive』を活用したデジタルサイネージ広告を“国境を越えて愛される街”「秋葉原」にて期間限定で展開いたします。



本取り組みでは、街を走る車両に搭載された大型デジタルサイネージを活用し、従来の屋外広告では実現できなかった「動く広告塔」として、世界中から観光客が訪れる“国境を越えて愛される街”「秋葉原」に位置する「かっぱ寿司 秋葉原万世橋店」を中心に、「日本初！走る かっぱ寿司 広告プロジェクト」を展開。街を走るかっぱ寿司の広告車両のデジタルサイネージに表示される「100円引の広告」を写真撮影し、お店で提示すると、表示されている金額分、お得にご利用いただけます。

かっぱ寿司は、お食事の時間も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。

※日本初：乗用車（自家用普通自動車）を活用したデジタルサイネージ広告媒体として（2025年9月時点、Essen社調べ）

＜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

【日本初！走る かつば寿司 広告プロジェクト 概要】

- ・内容：秋葉原エリアを走行する広告車両のデジタルサイネージに表示される「100円引の広告」を撮影し、店舗のお会計時に写真をご提示いただくと、税込100円引いたします。
- ・実施期間：2025年10月1日（水）～10月7日（火）（10:00～19:00 予定）
- ・対象地域：秋葉原エリア
- ・走行台数：1台
- ・参加方法：走行中の広告車両に表示される「100円引」の広告を探して撮影してください。お近くのかつば寿司にご来店いただき、お会計時に撮影した写真をご提示ください。走行車両の撮影時は、ご自身の安全と周囲の交通状況に十分ご注意ください。
- ・ご利用条件

※かつば寿司全店が対象※店内飲食限定

※お持ち帰り・デリバリーではご利用不可

※1組様1会計につき1,000円(税込)以上のお会計時にご利用可

※ホットペッパーグルメなどの各グルメサイトのポイントや、dポイントをご使用の場合にはポイントご利用後の税込金額が「クーポン値引き対象金額」となります。

【Essen社「デジタルサイネージ車両広告」特徴】

1.柔軟な広告配信と機動力

乗用車の機動力を活かし、特定のエリアや施設周辺、さらにはターゲット層が多く集まる場所を狙って、時間や場所にとらわれない柔軟な広告配信が可能です。従来の固定式看板では難しかった「動的」な広告展開を実現します。

2.ダイナミックなクリエイティブ運用

時間帯（例：ランチタイム、ディナータイム）、天候、周辺のイベントなど、状況に応じて表示する広告クリエイティブをリアルタイムで変更可能。これにより、生活者の状況に合わせた最適なメッセージを届けることができ、広告効果の最大化とクリエイティブ変更コストの削減を両立します。

3.基幹特許技術（特願2021-040869）に基づく、広告価値の可視化

Essenの広告効果測定は、単なるインプレッション数の推定に留まりません。核となるのは、地図上の各エリアが持つ「広告価値」と、広告車両の「走行データ」を掛け合わせて広告効果を算出するという、車両広告の効果判定に特化した独自の特許技術（車両広告装置、車両広告方法及びコンピュータプログラム：特願2021-040869）です。これにより、広告接触者の来店計測といった直接的な効果に加え、広告活動全体の価値を精緻に可視化し、費用対効果の最大化を実現します。

【かつば寿司 秋葉原万世橋店】

秋葉原の歴史ある万世橋のすぐそばに位置する「かつば寿司 秋葉原万世橋店」は、都心の利便性と落ち着いた雰囲気兼ね備えた店舗です。観光やビジネスの合間に立ち寄りやすく、国内外のお客様に親しまれています。



営業時間	
月～金	11:00～23:00
土・日・祝	10:00～23:00
最終入店 閉店時間30分前	
※営業時間や酒類の提供については変更になる場合がございます。	
東京都千代田区外神田 1-16-1 トゥモロービル 7F	
TEL:03-6206-8600	

<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

かつば寿司 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

【かっぱ寿司 こだわり商品概要】

かっぱ寿司ならではのこだわりメニュー、店内で丁寧に切り付けた『大切り まぐろ』や『大切り サーモン』は、食べ応えと鮮度を兼ね備えた人気の一品。さらに、かっぱ寿司の名物として長年愛されている『サラダ軍艦』は、世代を問わず多くのお客様にご好評いただいています。サイドメニューも充実しており、オリジナルスープで仕上げた『大切り炙りの真鯛の塩ラーメン』や、店内で仕込む『茶碗蒸し』は、寿司との相性も抜群。食後には、なめらかな口当たりが特徴の『プレミアムプリン』で、ちょっと贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



店内
切付

『大切り まぐろ』
二貫 190円（税込）～



店内
切付

『大切り サーモン』
二貫 190円（税込）～



『サラダ軍艦』
二貫 110円（税込）



店内
仕込

『茶碗蒸し』
260円（税込）～

※具材に「えび」を使用しています



『大切り炙り真鯛の塩ラーメン』
430円（税込）～



店内
仕込

『プレミアムプリン』
360円（税込）～

※天候・入荷状況・売れ行き等により、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

 **コロワイドグループ**

＜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：梅谷、中上、渡邊

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