

【かっぱ寿司×海の宝！水産女子の元気プロジェクト】 高知県の豊かな海で丁寧に育てられた “桜色の美しい真鯛”『高知県産 乙女鯛』が、 全国のかっぱ寿司で1皿110円(税込)～楽しめる！

PR動画には高知県須崎市のご当地キャラクター「しんじょう君」も応援に駆けつけてくれました！

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・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、農林水産庁が推進する「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」に賛同し、高知県須崎市の水産会社「株式会社 小島水産」が手がけるブランド真鯛「乙女鯛」を使用した特別メニューを、全国のかっぱ寿司店舗にて期間限定で販売いたします。



「乙女鯛」は、黒潮の恵みを受けた高知県の海で育てた、桜色の美しい真鯛です。グアバ茶ポリフェノールを配合した専用飼料により、自然な色合いと弾力ある肉質、上品な旨みを実現。（※1）魚のストレス軽減や健康管理にも配慮した、環境に優しい養殖方法が特徴です。

さらに、乙女鯛の養殖・加工・出荷においては、手作業による品質管理や小ロット対応、地元ニーズへの柔軟なアクションなど、地域密着型の水産業の理想形を体現しています。（※2）今回の取り組みは、地域の力を活かした商品開発と、地域・環境への貢献を両立する“サステナブルな寿司体験”として、かっぱ寿司が自信を持ってお届けします。

本取り組みは、かっぱ寿司が10月9日（木）より開催する「かっぱの厳選サステナ祭り」の一環として実施されるものです。環境・地域・人にやさしい“サステナブルな寿司体験”を、全国のかっぱ寿司でお楽しみいただけます。

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。

※1 時期によりグアバ茶ポリフェノールが入らない場合があります。

※2 加工は高知県内の協力工場で行っております。

【海の宝！水産女子の元気プロジェクト 商品ラインアップ】

- ・販売期間：2025年10月9日(木)～10月22日(水)予定
- ・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/202510/sustainable>
- ・動画 URL: <https://youtu.be/daXZGUGoq1U>

※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。※掲載写真はイメージです。

※販売期間中は定番商品の「活×真鯛」 各種の販売を休止いたします。



店内切付

『高知県産 乙女鯛』
一貫 110円（税込）～
桜色の身が美しい、上品な旨みの乙女鯛をお楽しみください。



店内切付

『高知県産 乙女鯛
あおさ出汁あんかけ』
一貫 160円（税込）～
磯の香り広がるあおさ出汁が、乙女鯛の旨みを引き立てます。



『高知県産
乙女鯛漬け包み柚子のせ』
一貫 150円（税込）～
特製漬けダレと柚子の香りが乙女鯛に絶妙に調和した逸品。



店内切付

『高知県産 乙女鯛のカルパッチョ
～柚子和風ドレッシング～』
460円（税込）～
爽やかな柚子ドレッシングで味わう、乙女鯛の和風カルパッチョ。



直火炙り

『高知県産 乙女鯛炙りの
塩ラーメン』
460円（税込）～
炙りの香ばしさと乙女鯛の旨みが溶け込む、贅沢塩スープ。



直火炙り

『高知県産 乙女鯛炙りの
塩ラーメン～追い麺つき～』
690円（税込）～
乙女鯛の旨みを最後の一滴まで。追い麺でボリューム満点！

【「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」とは】



農林水産庁が推進する、水産業で活躍する女性を応援するプロジェクト。女性の感性や知恵を活かした商品・サービス開発を支援。地域の水産業に新たな価値を生み出す女性の力に注目。研修や交流を通じて、女性のネットワーク形成を促進。働きやすい環境づくりや情報発信も積極的に展開。水産業の魅力と持続可能性を女性の力で高めていきます。

【株式会社 小島水産】



高知県須崎市に拠点を置く、鮮度にこだわる水産会社。乙女鯛など多様な魚種を扱い、小ロット対応で柔軟なニーズに応える“きめ細やかな対応力が強み”の水産会社。徹底した品質管理体制で、安心・安全な商品を提供。地域のニーズに寄り添いながら、信頼されるパートナーとして水産業を支えています。

【株式会社 小島水産 小屋沙綾佳さん コメント】



黒潮の豊かな海で、自然の力を活かして育てた乙女鯛です。魚に合わせた専用の飼料で、丁寧に育て、手作業で加工することで、安心して召し上がっていただける品質を守っています。鮮度を保ったまま全国へお届けできるよう、出荷にも工夫を重ねています。桜色の美しい乙女鯛を、ぜひかっぱ寿司でご堪能ください。

【乙女鯛の名前の由来】



高知の偉人・坂本龍馬を育てた姉「坂本乙女」のように、真鯛に真剣に向き合い、深い愛情を注いで育てる姿勢を重ね、「乙女鯛（おとめだい）」と名付けました。乙女鯛は、黒潮の豊かな恵みを受ける高知の養殖場で、専用の飼料を用いて丁寧に育てられた真鯛です。その美しい桜色の姿、繊細で弾力のある身質、そして上品な旨みが特徴です。ぜひ、乙女鯛ならではの味わいをご堪能ください。

リリース内画像素材：<https://x.gd/DKczH>