

2025 年 10 月 3 日

**【かっぱ寿司】「かっぱのランチセット」実施店舗が新たに 49 店舗拡大！
お得な「かっぱのランチセット」がなんと 690 円(税込)～！
142 店舗限定 平日 16 時までがお得！
2025 年 10 月 16 日(木)より、新たに 49 店舗が追加、計 142 店舗で提供開始！**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・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、2025 年 10 月 16 日（木）より、平日限定で 16 時まで、690 円(税込)～お得な価格で楽しめる「かっぱのランチセット」を新たに 49 店舗拡大、計 142 店舗で販売いたします。



「かっぱのランチセット」は、ちょっと遅めのランチにもぴったり。お昼を逃してしまった方や、午後のひと息にお寿司を楽しみたい方にも大変ご好評をいただいております。

かっぱ寿司は、そんな“もうひと頑張り”の時間を過ごす皆さまを、美味しさとお得さで応援したいという想いから、販売時間を“ちょっと遅め”の 16 時までに設定しています。

お寿司はもちろん、丼ものや“ちょうど良いサイズ”と人気のラーメンやうどんなど、バラエティ豊かなメニューをお手頃価格でご用意。また、ランチとご一緒にお楽しみいただける、店内仕込の『プレミアムプリン』など、本格スイーツもオススメです！

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、様々な取り組みを通して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：梅谷、中上、渡邊
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【「かっぱのランチセット」概要】

- ・販売開始日：販売中
- ・実施店舗：店舗限定（計 142 店舗 ※一部改装中店舗は除く）
- ・詳細：<https://www.kappasushi.jp/kappa-no-lunch>

※「かっぱのランチセット」web ページは 2025 年 10 月 16 日（木）10 時以降にメニュー情報が更新されます。

※「かっぱのランチセット」は土日・祝日を除く、平日 16 時までの販売となります。

※店舗・時期により価格が異なります。

※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となる場合がございます。

※掲載写真はイメージです。時期により、実際の商品とトッピング等が異なる場合がございます。



『えび天うどん・
茶碗蒸し・いなり2個セット』
690 円（税込）～

サクサク揚げたてのえび天がのったうどんに、定番人気の茶碗蒸しといなりを添えた、満足感たっぷりのランチ。



『乙女鯛炙りの塩ラーメン・
茶碗蒸し・いなり2個セット』
720 円（税込）～

香ばしく炙った乙女鯛の甘み、旨みが溶け込んだ塩ラーメンに、店内仕込みの茶碗蒸しといなりが付いたお手軽ランチセットです。

※2025 年 10 月 22 日（水）まで販売予定



『9種の海鮮丼
あおさの味噌汁セット』
990 円（税込）～

9 種の海鮮を一度に楽しめる贅沢丼に、あおさの味噌汁を添えた満足感たっぷりのセットです。



『贅沢大えび天丼
あおさの味噌汁セット』
990 円（税込）～

天ぷら粉からこだわった店内揚げの大えび天やあおさの味噌汁。かっぱ寿司のこだわりを丼と味噌汁でご堪能ください



『まぐろづくし丼
あおさの味噌汁セット』
990 円（税込）～

中とろ・まぐろ・びん長まぐろ・ねぎとろを一度に楽しめる、まぐろ好きにはたまらない丼メニュー。



『贅沢うにいくら丼
あおさの味噌汁セット』
2,070 円（税込）～

濃厚なうにとぶちぶちのいくらをたっぷりのせた、特別感あふれる贅沢丼。自分へのご褒美ランチにもぴったり！

＜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



『にぎり 12 貫人気ネタ尽くし・
茶碗蒸し・あおさの味噌汁セット』

1,220 円（税込）～

まぐろ・サーモン・えびなど、人気ネタを
一度に楽しめるにぎり寿司セット。

“かっぱ寿司をまるっと楽しめる” ワクワ
クのセットです。



『かっぱの極み贅沢にぎり～秋の七貫～・
茶碗蒸し・あおさの味噌汁セット』

2,180 円（税込）～

中とろやうに、ぼたん海老など、極上ネタを集め
た特別なにぎりセット。ちょっと贅沢したい日に
おすすめです。

- ※「茶碗蒸し」は具材に【えび】を使用しています。
- ※「味噌汁」は地域により【赤だし】でのご提供となります。
- ※「丼」商品は、酢飯を使用しています。

【かっぱ寿司のシャリへのこだわり】



かっぱ寿司でご提供しているすべてのシャリは、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。

【ランチのあとにもオススメ！かっぱ寿司の本格スイーツ】



『プレミアムプリン』

360 円（税込）～

なめらかな舌触りとやさしい甘さにファン
も多い一品。毎日店内で丁寧に仕込んでい
ます。



『京わらび餅』

110 円（税込）～

控え目な甘さとちょうどよいサイズで
人気の一皿です。



『ソフトドリンク』

各種 190 円（税込）～

M サイズ、L サイズを各種ご用意。
タッチパネルのドリンクページより
ご確認ください。



＜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：梅谷、中上、渡邊

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