

2025 年 10 月 6 日

**「かーっぱかっぱ♪」あの CM ソングが、
大人気声優・下野紘さんの歌唱で10年ぶりに復活！
みんながワクワクしながらお皿を積み重ねるーかっぱ寿司の新 WEB ムービーが公開！
おこさま連れでも、お仕事帰りのおひとり様でも、学校帰りのお友だち同士でも。
誰もが楽しめる、かっぱ寿司の“ワクワク”をお届けします。**

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、新 WEB ムービー「みんなのかっぱ寿司のうた」篇を公開いたします。



今回の CM では、「かーっぱかっぱ♪」と、思わず口ずさんでしまう懐かしの CM ソングが復活！歌唱を担当するのは、人気声優の下野紘さん。心地よい歌声で、かっぱ寿司の魅力を楽しくお届けします。

かっぱ寿司では、おこさま連れのお客様から大人の方まで気軽にご来店でき、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ようなお店づくりを目指しております。

おこさま連れのお客様には、ベビーカーのまま入れる広々とした席や、おこさま用の食器・椅子をご用意。小さなおこさまでも食べやすいようにカットされたうどんや、シェアしやすいメニュー、ベビーフードなども取り揃えています。大人のお客様には、お仕事帰りにちょっとした贅沢を楽しめるよう、アルコールメニューやおつまみをご用意。さらに、学校帰りのご友人同士や休日のご家族でのご利用には、取り分けしやすい特盛メニューやおにぎりなど、豊富なラインアップをご用意しております。

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

【かっぱ寿司 新 WEB ムービー「みんなのかっぱ寿司のうた」篇】

・タイトル：「みんなのかっぱ寿司のうた」篇 30 秒

・URL：<https://youtu.be/cVtsSvMwqco>

・内容：「かーっぱかっぱ♪」あのCMソングが、声優下野紘さん歌唱で復活！

ベビーカーを持ち込める広々とした席で、ご家族でもゆったりとお食事いただけることに加え、お仕事終わりにちょっと一杯楽しみたい方や、ひとり時間のご褒美、放課後のお友達とのご利用など、さまざまなシーンで気軽に来店いただけるようなお店づくりの工夫を、下野紘さんの素敵な歌声とともに、懐かしいCMソング「かーっぱかっぱ♪」に乗せてご紹介しています。

■ストーリーボード



＜下野さん歌＞かーっぱかっぱ



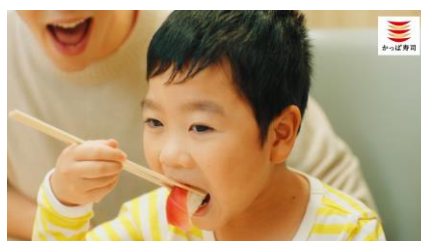
席もゆったり かーっぱ寿司



＜下野さん合いの手＞快適！



かーっぱかっぱ おこさまのしい
かーっぱ寿司



＜下野さん合いの手＞おいしい！



かーっぱかっぱ



お仕事おわりに かーっぱ寿司



＜下野さん合いの手＞カンパイ！



かーっぱかっぱひとりで贅沢



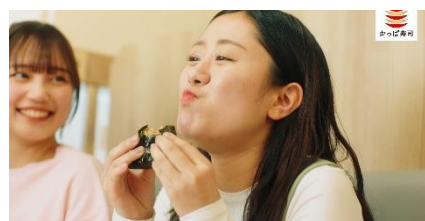
かーっぱ寿司
＜下野さん合いの手＞うまい！



かーっぱかっぱ



放課後ワイワイ



かーっぱ寿司



かーっぱかっぱ



本格ラーメン かーっぱ寿司
＜下野さん合いの手＞アツアツ！

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

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



<下野さん>今日もワクワクを積み重ねて



今日もワクワクを
積み重ねて



かっぱ寿司

© 2020 Vector Inc.

<下野さん歌>かっぱ寿司

■CM ナレーター 下野紘さん プロフィール



下野紘（しものひろ）4月21日／東京都生まれ。

アイムエンタープライズ所属。

代表作は『僕のヒーローアカデミア シリーズ』荼毘役、『鬼滅の刃』我妻善逸役、『進撃の巨人シリーズ』コニー・スプリングャー役など。

【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想いを原点に、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。

■「かっぱの挑戦 ACTION」について

かっぱ寿司では、「かっぱの挑戦 ACTION」と題し、お客様とともに歩む“ワクワク”とこだわりへの挑戦を、わかりやすく、親しみやすくお伝えしています。私たちは、お客様にとって最も身近で、最も頼れる「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。

かっぱの挑戦 ACTION 特設サイト
URL：

<https://www.kappasushi.jp/kappa-action/>



<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

【かっぱ寿司のこだわりを詰め込んだ定番商品】



店内
切付

『まぐろ』二貫 110 円（税込）

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。



店内
切付

『大切りサーモン』二貫 190 円（税込）～

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、脂の甘みとしっか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。



店内
揚げ

『季節の天ぷら盛り合わせ～天つゆ付き～』490 円（税込）～

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』430 円（税込）～

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。※2025 年 10 月 9 日～10 月 22 日は販売を休止いたします。



店内
仕込

『プレミアムプリン』360 円（税込）～

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。



『サラダ軍艦』二貫 110 円（税込）

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、アレンジを見つけられるのも魅力です。



店内
仕込

『茶碗蒸し』260 円（税込）～

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、店内でひと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。※具材に「えび」を使用しています。

※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。※デリバリーでは一部販売しておりません。

コロファイドグループ

＜本件に関するメディアの方からののお問合せ先＞

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