

2025 年 10 月 23 日

かっぱ寿司、広島の“おいしい”を全国へ！
広島県プロジェクト「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」に協力し、10 月 23 日(木)より「広島県産 牡蠣フライ盛り」メニュー3 種、
「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」メニュー3 種を販売開始！
かっぱ寿司全店で 2025 年 10 月 23 日(木)より、期間限定で販売！

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 23 日(木)より広島県のプロジェクト「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」に協力し、地域の魅力を食で発信する取り組みとして、「広島県産 牡蠣フライ盛り」メニュー3 種、「瀬戸内海産 蒸し牡蠣」メニュー3 種をかっぱ寿司全店にて販売いたします。



かっぱ寿司は、地域とのつながりを大切にし、各地の食材を活かしたメニュー開発に取り組んでいます。このたび、広島県のプロジェクト「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」と協力し、広島県産・瀬戸内海産の食材を使用したメニューを全国の店舗で展開することで、広島県の魅力を広く発信し、地域活性化に貢献いたします。

「OK!!広島」は、広島の多彩な食の魅力を全国にお届けし、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの更なる向上を目指す、広島県が推進するプロジェクトです。広島県では、毎年 10 月を「牡蠣解禁月」として、県内各地で順次、牡蠣の水揚げが始まります。冬の味覚の代表として多くの飲食店で提供がスタートする、この季節ならではの牡蠣は、瀬戸内の豊かな海が育んだ旨みたっぷりの食材です。

かっぱ寿司では今回、そんな冬の味覚の代表である牡蠣を使ったお寿司やサイドメニューを多数ご用意し、安心・安全で高品質な食材を、かっぱ寿司ならではのスタイルでご提供いたします。

地域とのつながりを大切にしながら、季節限定の味覚をお楽しみいただけるこの機会を、ぜひお見逃しなく。

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。

<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

【広島県プロジェクト「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」協力商品詳細】

・販売期間：2025年10月23日(木)～11月5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）

※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。※デリバリーでの販売は致しません。



『瀬戸内海産 蒸し牡蠣』
一貫 110円（税込）

瀬戸内の恵み、ふっくら濃厚な
蒸し牡蠣の旨みをお楽しみください。



『瀬戸内海産 蒸し牡蠣 食べ比べ
ポン酢ジュレのせ・焦がし醤油炙り』
二貫 290円（税込）

瀬戸内の牡蠣、二つの味で食べ比べ。
ジュレの爽やか＆炙りの香ばしさが
楽しめます。



店内
仕込

『瀬戸内海産 蒸し牡蠣と
いくら あおさ餡茶碗蒸し』
410円（税込）～

瀬戸内海産蒸し牡蠣と、いけらの
贅沢、あおさ香る茶碗蒸しで
味わう秋の一品。



店内
揚げ

『ちょこっと広島県産
牡蠣フライ盛り～ソース～』
260円（税込）～

広島県産牡蠣をサクッとひとくち、
ちょこっと贅沢なフライ盛り。



店内
揚げ

『広島県産 牡蠣フライ盛り
～たまごたっぷり
タルタルソースつき～』
560円（税込）～

広島県産牡蠣を香ばしく揚げて、
たまごたっぷりタルタルで
お召し上がりください。



店内
揚げ

『広島県産 牡蠣フライ盛り
～ソース～』
460円（税込）～

ひとくちで広島気分!?
広島海の恵みをサクサクに!
牡蠣フライ盛り合わせ。

【「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」】

首都圏をはじめとする全国の方々に、広島が誇る食資産や食体験の魅力をお届けし、「ひろしまは美味しさの宝庫である」という印象を浸透させることで、“ひろしまブランド”のさらなる強化と観光消費額の拡大を図ることを目的とした取り組みです。

OK!!広島
(おいしいけえ、ひろしま)



▲広島のおいしい!をチェック

10月は、新企画「OK!!TOBER 広島（オーケーターバー ひろしま）」が始動。より多くの方に広島の“おいしい!”を五感で体感していただけるよう、多彩な企画を通じて「OK!!広島」を継続的に展開していきます。ぜひ、現地ならではの味覚を体験しに、広島にも足をお運びください。

- ・「OK!!TOBER 広島」について : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000636.000013653.html>
- ・「OK!!広島」特設サイト : <https://ok-hiroshima.jp/>

【広島県産の牡蠣について】

世界一おいしく牡蠣が食べられる街を目指して様々な取り組みをしています。

牡蠣の生産量は広島が日本一。広島が誇る冬の味覚の王様です。

ご参考 : <https://www.hs-gyoren.jp/h-kaki.html>

ご参考 : <https://kakikuken.com/>

リリース内画像素材 : <https://x.gd/MDwgx>

コソワイドグループ

＜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