

2025 年 10 月 28 日

**職人が出張、目の前で握る本格出張回転寿司や
国産 生本まぐろ解体ショーなどが人気の
「どこでもかっぱ寿司」が 11/13(木)～ 一部リニューアル！
ライトプランの場合一人前あたり
約 9,000 円(税込)※以下で寿司職人が呼べる、
いつもの場所で、いつもと違う“おもてなし”の贅沢体験が可能に！
企業の忘年会・新年会や VIP 接待にも対応、SNS 映えも抜群！**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カッパ・クリエイティブ(株) 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、2025 年 11 月 13 日（木）より出張回転寿司をはじめとする「どこでもかっぱ寿司」のサービスを一部リニューアル提供いたします。

「どこでもかっぱ寿司」は、出張回転寿司、レンタル回転レーン、国産 生本まぐろ解体ショー、おこさま握り体験教室など、ご自宅・オフィス・イベント会場などで、場所を問わずに、かっぱ寿司をお届けする、体験型サービスです。

中でも圧倒的な人気を誇るのは、かっぱ寿司の職人が出張し、目の前で寿司を握るライブ感満載の体験型サービス「出張回転寿司」です。自宅やオフィス、施設など、いつもの場所が本格寿司店に早変わりします。会社の歓送迎会や懇親会、結婚式の二次会、ホームパーティー、施設のレクリエーション、さらには海外ゲストのおもてなしなど、幅広いシーンでご利用いただけます。料金は 10 人前 90,000 円（税込）からとリーズナブルで、たとえばライトプランでは、赤身・中とろ・大とろ・鯛・サーモンなど、人気ネタ 12 貫をお楽しみいただけます。人数の追加やネタのグレードアップにも柔軟に対応可能で、シーンやご予算に応じたカスタマイズが可能です。



このサービスの目玉のひとつが「国産 生本まぐろ解体ショー」です。職人が豪快に国産 生本まぐろをさばく様子は圧巻で、イベントの盛り上がりにも最適です。さばかれたまぐろはその場で提供され、希少部位も味わえる贅沢なひとときをお楽しみいただけます。料金は 30kg あたり 385,000 円（税込）に加え、別途交通費が必要です。

さらに、回転寿司の楽しさをそのまま持ち込める「レンタル回転レーン」も人気のオプションです。ライトプランなら 2,750 円（税込）からご利用いただけ、ご自宅やオフィスが回転寿司に早変わりします。お寿司・お皿・レーン一式をセットでお届けし、設置も簡単です。（※税込 3,850 円以上の商品ご注文が条件となります。）

また、食育をテーマにした「おこさま握り体験教室」では、寿司職人になりきって握り寿司や巻き寿司づくりに挑戦できます。お子さま 1 名 2,200 円（税込）、保護者 1 名 1,100 円（税込）で、家族で楽しめる体験型イベントとしてご好評をいただいています。

「贅沢を、もっと身近に。」をコンセプトに、かっぱ寿司が提供する出張回転寿司は、特別な日を彩る最高のおもてなしを、驚きの手軽さで実現します。

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。

※交通費は別途頂戴いたします。

<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

【「どこでもかっぱ寿司」サービス概要】

・お問い合わせフォーム URL: <https://www.kappasushi.jp/catering/contact.html>

【出張回転寿司】贅沢を、もっと身近に。

出張回転寿司

贅沢を、もっと身近に。

いつもの場所が、極上の舞台に変わる。
職人の技が光る「本物の鮭」を、大切な人たちと味わうひととき。
仲間との祝杯や人生のハレの日など、
どんな特別なシーンも五感で楽しむ最高のおもてなし。



いつもの場所が、極上の舞台に変わる。職人の技が光る「本物の鮭」を、大切な人たちと味わうひととき。仲間との祝杯や人生のハレの日など、どんな特別なシーンも五感で楽しむ最高のおもてなし。

・イメージ動画: <https://youtu.be/lr3tRW1ipC4>

●料金例

- ・ライトプラン(12 貫×10 人前): 90,000 円(税込)～
- ・スタンダードプラン(26 貫+鉄火巻 1 本): 95,000 円(税込)～
- ・プレミアムプラン(本格ネタ 18 貫): 105,000 円(税込)～
- ・シグネチャープラン(厳選ネタ 14 貫): 125,000 円(税込)～
- ・本鮭三昧プラン: 約 200 貫+厳選寿司: 165,000 円(税込)～

ライトプラン(10 人前)の場合一人前約 9,000 円(税込)※以下で贅沢体験が可能! ※交通費は別途頂戴いたします。

【例】30 人前でライトプランをご利用の場合一人前 5,883 円(税込)～

基本料金 90,000 円(税込)、追加料金(追加 20 人前の場合) 70,000 円(税込)、寿司職人追加(1 名) 16,500 円(税込)=合計 176,500 円(税込)+交通費

●国産 生本まぐろ解体ショー (オプション)

- ・新鮮な国産 生本まぐろを職人が豪快にさばく迫力のライブ
- ・希少部位の提供もあり、イベントの目玉に最適

●オススメシーン

- ・会社の歓送迎会・懇親会、結婚式の二次会、ホームパーティー、施設のレクリエーション、海外ゲストのおもてなしなど

●ご利用の流れ

- ・お申し込み(実施日 10 日前まで)⇒お打ち合わせ・お見積もり作成⇒ご成約・当日実施(2 時間制)

【国産 生本まぐろ解体ショー】大迫力な職人の技を目の前で!

新鮮なまぐろを職人が目の前で豪快にさばく、迫力のライブ体験!

希少部位も味わえ、イベントで盛り上がること間違いなし!

●職人による本まぐろの解体実演

- ・国産 生本まぐろを使用し、目の前でさばくライブ感が魅力
- ・部位ごとの説明や豆知識も交え、学びと驚きのある体験
- ・約 1,000 貫分の寿司提供が可能

※1kg あたり 33 貫、30kg だと、約 1,000 貫になります

- ・30kg の鮪から約 1,000 貫分の寿司を提供
- ・赤身・中とろ・大とろ・希少部位など、まぐろの魅力を余すことなく堪能



●料金例

- ・解体ショー: 30 kgあたり 385,000 円(税込)～※別途交通費
- ・オプションで回転寿司プランも可能(回転レーン+寿司 5 種 100 貫分、33,000 円(税込)～)

<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

●ご利用の流れ

お申し込み（実施日 10 日前まで）⇒お打ち合わせ・お見積もり作成⇒ご成約・当日実施

【レンタル回転レーン】 自宅やオフィスが回転寿司に！

「レンタル回転レーン」で、ご自宅やオフィスが回転寿司に大変身。
ご家族のお祝い事はもちろん、会社や施設でのレクリエーションなど、大人数のイベントにもぴったりです。

●内容

- ・本格回転寿司を自宅・職場等で再現できます
- ・お寿司・お皿・レーンを一式で貸出

●料金例

- ・ライトプラン ⇒当日返却：
 2,750 円（税込）
- ・スタンダードプラン ⇒1 泊 2 日・翌朝返却：
 3,300 円（税込）
- ・ゆったりプラン ⇒1 泊 2 日・翌晩返却：
 3,850 円（税込）

※3,850 円（税込）以上の商品購入が必要

※レンタル時にデポジット 2,000 円（税込）を預かり、返却時に返金

※返却期限を過ぎた場合は延滞料金が発生



●ご利用の流れ

- ・対象店舗で商品を注文（電話 or 店頭）⇒お寿司・お皿・レーンを受け取り⇒プランに応じ期間内返却

【おこさま握り体験教室】 握って、味わって、学べるお寿司体験！

寿司職人になりきって、にぎり寿司や巻き寿司づくりに挑戦！お寿司を通じて作る楽しさや食べる喜びといった“食育”を学べる体験教室です。

●内容

- ・寿司の握り方や巻き寿司の作り方を学びながら、実際に自分で寿司を作る体験ができます。
- ・ネタの話など寿司屋の豆知識教室も実施。
- ・親子で参加可能、おこさま（5 歳以上）と保護者が一緒に参加できるプログラムです。

●料金例

- ・おこさま（1 名様）：2,200 円（税込）、保護者（1 名様）：1,100 円（税込）※10 組様より受付

●所要時間

- ・約 1 時間 30 分

●開催場所

- ・近隣のかっぱ寿司店舗、または衛生環境の整ったキッチン設備のある場所
- ・レンタル回転レーンの利用も可能、より本格的な寿司体験を演出

●ご利用の流れ

- ・お申し込み（実施日の 10 日前まで）⇒お打ち合わせ・お見積もり作成⇒ご成約・当日実施

