

2025 年 9 月 4 日

**【かっぱ寿司】大好評の「一貫提供」と「シャリハーフ」シリーズに  
秋のラインアップが本日より仲間入り！  
一貫提供『甘海老にぎり』105 円～！  
『シャリハーフ 炙りメにしん』二貫 150 円～！  
一貫提供とシャリハーフで選ぶ楽しさを！  
2025 年 9 月 4 日 (木) ～全国のかっぱ寿司にて**

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 ㈱ 本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は、現在展開中の人気サービス「一貫提供」および「シャリハーフ」に、秋定番となる新ラインアップを加え、本日 9 月 4 日（木）より全国のかっぱ寿司で販売を開始いたします。

「一貫提供」は、いろんなネタを少しずつ楽しみたい方にぴったりの“選ぶ楽しさ”が魅力のかっぱ寿司の人気サービスです。この度、秋のラインアップとして、『甘海老にぎり（一貫 税込 105 円～）』『合鴨ロース オニオンマヨ（一貫 税込 75 円～）』などの季節ネタもお気軽にお楽しみいただけるようになりました。

また、同じくかっぱ寿司の人気サービス「シャリハーフ」は、軽めに食事をしたい方にぴったりです。『シャリハーフ 炙りメにしん（二貫 税込 150 円～）』や『シャリハーフ 豚タン塩ダレ（一貫 税込 110 円）』など人気ネタが秋のラインアップに登場します。

合わせて人気定番の「まぐろ」「サーモン」「えび」などが一皿になった『シャリハーフにぎり 12 貫 人気ネタ尽くし（税込 890 円～）』や、「中とろ」「活メ真鯛」「生えび」などが一皿になった『シャリハーフにぎり 8 貫 厳選ネタ尽くし（税込 760 円～）』など、ちょっとだけいろんなネタを食べたい方へ向けたセットもご用意しております。

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。

＜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：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)

## 【「一貫提供」「シャリハーフ」秋のメニュー 概要】

- ・販売期間：2025 年 9 月 4 日（木）～
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店（※一部改装中店舗は除く）
- ・URL：（コーポレートサイトに配信した当リリース URL）

※天候・入荷状況・売れ行き等により、品切れや販売終了の場合がございます。

※店舗、時期により価格が異なります。デリバリーでの販売は致しません。

※掲載写真はイメージです。

## ●【一貫提供】秋のラインアップが仲間入り！



甘海老にぎり  
一貫 105 円～（税込）

とろける甘み、秋にぴったりの  
ごちそうをお楽しみください。



合鴨ロース オニオンマヨ  
一貫 75 円～（税込）

合鴨の旨みをオニオンマヨが引  
き立てる濃厚な味わい。



炙りメにしん（大葉）  
一貫 75 円～（税込）

メにしんの旨みと大葉の爽やか  
さが、秋にぴったりの一品。

## ●【シャリハーフ】秋のラインアップから人気のセットまで！



シャリハーフ  
うなぎ

一貫 190 円～（税込）

ふわっと香ばしい、うなぎ  
の旨みが広がります。



シャリハーフ  
豚タン塩ダレ

一貫 110 円（税込）

コリッと食感、ジュワッと  
旨み。塩ダレが決め手。



シャリハーフ  
炙りメにしん

二貫 150 円～（税込）

秋の味覚、深みある旨みが  
口いっぱい広がります。



シャリハーフにぎり 12 貫

人気ネタ尽くし

890 円～（税込）

まぐろ、びん長まぐろ、活メはまち、  
サーモン、えび、つぶ貝

※店内飲食限定



シャリハーフにぎり 8 貫

厳選ネタ尽くし

760 円～（税込）

中とろ、まぐろ、活メ真鯛、サーモン  
甲いか、生えび、つぶ貝、煮穴子

※店内飲食限定 ※価格は 9/24 まで

 **コロワイドグループ**

＜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：中上、小原、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：[kappa@vectorinc.co.jp](mailto:kappa@vectorinc.co.jp)