

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 炙り〆にしん』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・クリエイト株）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づ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 炙り〆にしん（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」「活〆真鯛」「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、ちょっとだけいろいろ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

【「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。



炙り〆にしん (大葉)
一貫 75円～（税込）
〆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
炙り〆にしん
二貫 150円～（税込）
秋の味覚、深みある旨みが
口いっぱいに広がります。



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、活〆はまち、
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、活〆真鯛、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