

2025年10月8日

国産活〆はまちと“はまちカラスミ”を使ったサステナメニューなど3種が新登場！ 持続可能な海の恵みを味わう「かっぱの厳選サステナ祭り」開催

さらに、まぐろのアラから取ったまぐろ出汁が特長の
『まぐろ出汁の醤油ラーメン～モチモチ太麺～』も！

2025年10月9日(木)～10月22日(水)まで予定、かっぱ寿司全店にて

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、2025年10月9日（木）～10月22日（水）予定にて、「かっぱの厳選サステナ祭り」をかっぱ寿司全店にて開催いたします。



かっぱ寿司では、「地球環境」や「健康と美味しさの両立」をテーマに、サステナブル商品の開発・提供に取り組んでいます。

今回の「かっぱの厳選サステナ祭り」では、国産活〆はまちなどを使用した新たなサステナメニューを3品ご用意しました。まず、今まで使用されていなかったはまちの卵巣を「からすみ」に加工し、旨みを引き立てた『国産活〆はまちはらみ“はまちカラスミ”のせ』。さらに、漁師風の味付けで仕上げた『国産活〆はまちはらみ“はまちカラスミ”創作包み』。そして、寿司ネタに使わないまぐろのアラ（頭）から煮出した濃厚な出汁に、厳選小麦のモチモチ太麺を合わせた『まぐろ出汁の醤油ラーメン～モチモチ太麺～』です。

このほかにも、にぎりネタとしては大きさが足りない部分を無駄なく活用した『海鮮たたきザク旨ラー油軍艦』、『海鮮たたきザク旨ラー油マヨ軍艦』や、『寿司屋のまかない茶碗蒸し』など、環境への配慮と美味しさを両立した定番メニューも展開しています。

さらに、水産庁が推進する「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」にも参画。黒潮の豊かな環境で育った高知県産「乙女鯛」を使用した商品を開発し、寿司・ラーメン・カルパッチョなど多彩なラインアップを同期間中に提供いたします。

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：梅谷、中上、渡邊

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【「かっぱの厳選サステナ祭り」概要と商品詳細 概要】

今まで使用されていなかった国産活めはまちの卵巣を使った希少な“はまちカラスミ”創作寿司が登場。また、まぐろの未利用部位を活かした濃厚出汁ラーメンも提供。定番商品では、食材ロス削減と環境配慮を両立した、かっぱ寿司ならではのSDGsメニューもご用意。美味しさとサステナビリティを両立した新しい寿司体験をぜひお楽しみください。

・販売期間：2025年10月9日（木）～10月22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）

・URL：<https://www.kappasushi.jp/202510/sustainable>

※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。

※店舗により価格が異なります。

※掲載写真はイメージです。



『国産活めはまちはらみ
“はまちカラスミ”のせ』
一貫250円（税込）～



『国産活めはま치의漁師風
“はまちカラスミ”創作包み』
一貫250円（税込）～



『まぐろ出汁の醤油ラーメン
～モチモチ太麺～』
460円（税込）～

■かっぱ寿司定番商品のサステナメニュー！



『海鮮たたきザク旨ラー油軍艦』
二貫210円（税込）～



『海鮮たたきザク旨ラー油マヨ軍艦』
二貫210円（税込）～



『寿司屋のまかない茶碗蒸し』
260円（税込）～
具材に「えび」を使用する場合があります。

【海の宝！水産女子の元気プロジェクト 商品ラインアップ】

・販売期間：2025年10月9日（木）～10月22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）

・URL：<https://www.kappasushi.jp/202510/sustainable>

・動画URL：<https://youtube.com/watch?v=daXZGUGoq1U>

※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。

※販売期間中は定番商品の「活め真鯛 各種」の販売を休止いたします。

＜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



『高知県産 乙女鯛』
一貫 110 円（税込）～
桜色の身が美しい、上品な旨みの
乙女鯛をお楽しみください。



『高知県産 乙女鯛 あおさ出汁あんかけ』
一貫 160 円（税込）～
磯の香り広がるあおさ出汁が、
乙女鯛の旨みを引き立てます。



『高知県産 乙女鯛漬け包み 柚子のせ』
一貫 150 円（税込）～
特製漬けダレと柚子の香りが
乙女鯛に絶妙に調和した逸品。



『高知県産 乙女鯛のカルパッチョ
～柚子和風ドレッシング～』
460 円（税込）～
爽やかな柚子とドレッシングで味わう、
乙女鯛の和風カルパッチョ。



『高知県産 乙女鯛炙りの
塩ラーメン』
460 円（税込）～
炙りの香ばしさと乙女鯛の
旨みが溶け込む、贅沢塩スープ。



『高知県産 乙女鯛炙りの
塩ラーメン～追い麺つき～』
690 円（税込）～
乙女鯛の旨みを最後の一滴まで。
追い麺でボリューム満点！

【海の宝！水産女子の元気プロジェクトとは】



水産庁が推進する、水産業で活躍する女性を応援するプロジェクト。女性の感性や知恵を活かした商品・サービス開発を支援。地域の水産業に新たな価値を生み出す女性の力に注目。研修や交流を通じて、女性のネットワーク形成を促進。働きやすい環境づくりや情報発信も積極的に展開。水産業の魅力と持続可能性を女性の力で高めていきます。

■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループでは、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティ（重要課題）として、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定し、これらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>



＜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