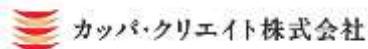


報道関係者各位



2025年9月19日

## 「かつばの食べホー」限定セット『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』が 新ラインアップで9/25(木)から登場！

『みなみ鮪大とろぶつ軍艦』『大切りとろびんちよう』などの  
旬ネタを揃えた食べ放題限定セットです！

ご好評につき、食べホー実施店舗拡大も10/8(水)まで延長決定！

本日9/19(金)より、かつば寿司公式アプリ・WEBにて受付開始！

計179店舗で引き続き実施、期間限定で食べホーの学割・平日割も実施中

コロワイドグループのかつば寿司（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、食べ放題メニュー『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』を『みなみ鮪大とろぶつ軍艦』『大切りとろびんちよう』などの新ラインアップでご提供いたします。また、大変ご好評いただいている食べ放題を、引き続き10月8日（木）まで、計179店舗で継続いたします。



「かつば寿司の食べホー」は、中とろ、ほたて、いくらなどの高級ネタはもちろん、ラーメン、天ぷらなどのサイドメニュー や ケーキ、プリンなどのスイーツまで 約100種類 が食べ放題で、多くのお客様にご好評をいただいております。

かつば寿司では、食べ放題も、その時期特有のメニューを楽しみたいというお客様のリクエストにお応えして、期間限定の特別な一皿をご用意しております。豪華ネタを存分に楽しめる食べ放題メニュー『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』は、濃厚な旨みととろける食感が口いっぱいに広がる「みなみ鮪大とろぶつ軍艦」や、『大切りとろびんちよう』などの新ラインアップにてお届けいたします。

また、期間中の平日限定※で「食べホーの平日割」実施中です。一般・シニアの食べ放題の通常価格が平日限定で10月1日（水）まで400円OFFとなるほか、学生の皆様には10月8日まで（水）「平日学割（800円OFF）」との併用も可能となります。対象は中学生から大学院生まで、学生証があればOKです！お会計時にレジにて学生証をご提示いただくと、さらに800円（税込）引きにてご利用いただけます。

ご予約はかつば寿司公式WEB・アプリより受付中です。週末はご予約が埋まりやすいのでお早めのご予約がおすすめです！

かつば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、様々な取り組みを通して毎日のワクワクを皆様と一緒に積み重ねてまいります。

※「平日割」「平日学割」はキャンペーン開催期間中の土日・祝を除く平日のみが割引適用となります。

## 【かっぱ寿司の食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」実施店舗拡大延長の概要】

- ・実施店舗：179 店舗（※一部改装中店舗は除く）
- ・実施期間：～2025 年 10 月 8 日（水）までの予定
- ・予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて受付中
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>

### 【利用料金】

【メニューA 店舗】一般：3,890 円（税込）、シニア（65 歳以上）：3,390 円（税込）

小学生：1,990 円（税込）、幼児（未就学児）：無料※

【メニューB 店舗】一般：4,190 円（税込）、シニア（65 歳以上）：3,690 円（税込）

小学生：1,990 円（税込）、幼児（未就学児）：無料※

※保護者 1 名様につき幼児 2 名様まで。3 名様以上は 1 名様につき 990 円（税込）

※店舗により価格・取り扱い商品が異なります。

## 【『旬ネタ！期間限定5貫セット 茶碗蒸し付き』商品詳細】

脂がのった『みなみ鮓大とろぶつ軍艦』や、『大切とろびんちょう』などの豪華ネタを存分に楽しめる一皿です。

### ●セット内容

- ・こぼしえんがわ刻み包み：えんがわのとろとした食感と旨みを口いっぱいに感じることができます。
- ・大切とろびんちょう：口の中でとろけるような食感と旨みをお楽しみいただけます。
- ・三陸産とろいわし：脂の旨みと上に乗せた生姜がバランスよく口に広がります。
- ・みなみ鮓大とろぶつ軍艦：口に入れた瞬間、みなみ鮓大との旨みととろける食感が口の中で広がります。
- ・ししゃもっこ：ししゃもの卵のプチプチした食感ときゅうりのシャキッとした食感が楽しい一皿です。
- ・茶碗蒸し：隠し味は 3 つの出汁、毎日店内で丁寧に蒸しています。※具材にえびを使用しています

※ガリ付き



## 【かっぱ寿司の食べ放題「かっぱ寿司の食べホー」期間限定「平日割」の概要】



- ・実施店舗：179 店舗（※一部改装中店舗は除く）
- ・実施期間：～2025 年 10 月 1 日（水）までの平日限定予定
- ・予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて受付中
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>

※店舗により価格が異なります。

※値引きのご対象者は一般・シニア料金の方です。

### 【利用料金】

【メニューA 店舗】

	通常価格	「平日割」適用後	割引額
一般	3,890 円（税込）	3,490 円（税込）	400 円お得！
シニア（65 歳以上）	3,390 円（税込）	2,990 円（税込）	400 円お得！
中学生～大学院生	3,890 円（税込）	平日学割+平日割適用で 2,690 円（税込）	1200 円お得！
小学生	1,990 円（税込）	-	-
幼児	無料※	-	-

### 【メニューイタイプB 店舗】

	通常価格	「平日割」適用後	割引額
一般	4,190 円（税込）	3,790 円（税込）	400 円お得！
シニア（65 歳以上）	3,690 円（税込）	3,290 円（税込）	400 円お得！
中学生～大学院生	4,190 円（税込）	平日学割+平日割適用で 2,990 円（税込）	1200 円お得！
小学生	1,990 円（税込）	-	-
幼児	無料※	-	-

※保護者 1 名様につき幼児 2 名様まで。3 名様以上は 1 名様につき 990 円（税込）頂戴します。

### 【かっぱ寿司の食べホー平日学割の概要】



適用対象：お会計時にレジにて学生証のご提示をされた方、一名につき利用料金より 800 円（税込）引き  
 ※学割は学生証ご提示の本人に限り有効です。  
 ※学生証ご提示の人数分の割引が適用となります。  
 ※お会計時に学生証のご提示がない場合、お忘れの場合は割引適用となりませんのでご注意ください。  
 ※有効期限内の学生証のみご利用いただけます。

- 実施店舗：179 店舗（※一部改装中店舗は除く）
- 実施期間：～2025 年 10 月 8 日（金）までの平日限定予定
- 予約受付：かっぱ寿司公式 WEB・アプリにて受付中
- URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/kappa-no-tabeho>

※2025 年 10 月 1 日（水）までの期間は平日割との併用で一名につき利用料金より 1,200 円引き

### 【「平日割」と「平日学割」適用期間のご利用料金】

#### ■ 「平日割」と「平日学割」適用期間：

2025 年～10 月 1 日（水）までの平日限定予定

【メニューイタイプ A 店舗】一般：3,890 円（税込）⇒「平日割」と「平日学割」適用で 2,690 円（税込）

【メニューイタイプ B 店舗】一般：4,190 円（税込）⇒「平日割」と「平日学割」適用で 2,990 円（税込）

### 【注意事項】

- 現在多くのご予約を承っており、たくさんのお客様にご利用いただくため、ご予約後の無断キャンセルはご遠慮いただいております。
- 無断キャンセルをされたお客様は次回以降のご予約をお断りさせていただく場合がございます。
- 食べ放題のご予約変更・キャンセルは WEB・アプリよりお願いします。
- 店舗により価格が異なります。詳しくは HP をご確認ください。
- 店舗により取り扱い商品が異なります。
- 食べ残しがないようにお願いいたします。
- グループ内で個人単位の食べ放題は、ご注文いただけません。
- お持ち帰りの場合、別料金となります。
- 食べ放題メニュー以外をご注文いただいた場合、別メニューの実費をいただいております。
- 食事を残された場合、実費をいただいております。
- シャリを残された場合、一貫につき 33 円（税込）をいただいております。
- 車両（自転車を含む）を運転されるお客様には、酒類のご提供は致しかねます。また 20 歳未満の飲酒は法律で禁止されています。
- 割引、クーポン券はご利用いただけません（弊社発行のお食事券・株主優待ポイントは利用可）。
- ご予約を承れる席数に限りがあります。

## 【食べ放題のご予約も！便利でお得なかっぱ寿司アプリ！】

会員登録（無料）を行っていただくと、かっぱ寿司をもっと便利にお楽しみいただけます。

- 1.事前に店舗予約で、スムーズにお席にご案内
- 2.お持ち帰り予約も簡単！WEB 決済でお受取りもラクラク
- 3.お得なクーポンを不定期で配信
- 4.新メニュー情報やキャンペーン情報をいち早くゲット

## 【かっぱ寿司のこだわり】



食べ放題で食べられるお寿司のシャリにもこだわりがあります。かっぱ寿司のシャリは、炊飯には専用の機械を使用し、どの店舗でも均一な品質を保ちながら、最後の仕上げは人の手で丁寧に確認。炊き上がりの状態や温度、ほぐし具合まで、毎日店内で最終チェックを行っています。

ひと粒ひと粒がしっかりと粒立つかっぱ寿司の本気シャリ。寿司の土台であるシャリに徹底的にこだわり、冷めてもほどよい粘りと甘みを保ち、ネタの味を引き立てる理想的なシャリを実現しています。

かっぱ寿司のシャリのこだわり詳細 URL: <https://www.kappasushi.jp/kappa-action-shari>  
かっぱ寿司の酢・醤油・わさびについてのこだわり詳細 URL:

<https://www.kappasushi.jp/kappa-action-kodawari>