

2025 年 7 月 1 日

東京・広尾の名店『^{すし} 鮪 ^{ざい} 在』初監修
全4商品が 160 円(税込)～名店レシピに新登場！
極上の江戸前寿司を、かつば寿司だけの特別メニューでご提供
2025 年 7 月 3 日(木)～8 月 6 日(水) の期間、かつば寿司全店にて

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、2025 年 7 月 3 日(木)～8 月 6 日(水)の期間、東京・広尾の名店「鮪 在(ざい)」が回転寿司で初の監修となる名店レシピメニュー4品を、かつば寿司全店で販売いたします。



名店レシピ
～東京・広尾～ 鮪 在 監修

店内切付
鮪 在 監修
特製サーモン漬け
～海苔佃煮添え～

鮪 在 監修
ふっくら
蒸し煮穴子寿司
～かつお出汁絡がけ～

販売期間 2025.7.3(木)～8.6(水)まで予定

※店舗により価格が異なります。 ※掲載写真はイメージです。

この度、かつば寿司の名店レシピにてコラボレーションする東京・広尾「鮪 在」は、伝統を大切にしながらも、常に新しい挑戦を続ける江戸前鮪の名店。店主・岡田貴裕氏が手がける寿司は、素材の持ち味を最大限に引き出す繊細な技と、洗練された味わいで多くの食通を魅了しています。

今回のコラボレーションでは、そんな岡田氏監修のもと、かつば寿司でしか味わえない“名店仕込み”の特別メニューが誕生。名店の技と発想を、かつば寿司ならではの手頃な価格でお楽しみいただけます。

かつば寿司は、お店でのお食事がもっと楽しい時間となるよう、これからも毎日のワクワクを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＞

かつば寿司 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

【東京・広尾「鮭 在（すし ざい）」監修『名店レシピ』概要】

- 販売店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗を除く）
 - 販売期間：2025年7月3日（木）～8月6日（水）まで予定
 - U R L： <https://www.kappasushi.jp/cp/20250703/sushi-zai>
- ※店舗により価格が異なります。
※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。
※掲載写真はイメージです。

【鮭 在】岡田貴裕 氏 コメント

かっぱ寿司さんの高品質なネタを最大限に活かすため、素材の味をシンプルに引き立てるメニューを考案しました。



さらに、個人的にも大好きな『サラダ軍艦』にインスピレーションを受け、「サラダ」との組み合わせによる新しい味わいもご提案しています。

かっぱ寿司と「鮭 在」が織りなす、こだわりの一品をぜひ、お近くのかっぱ寿司でご賞味ください。

【「鮭 在」監修 商品詳細】

※掲載写真はイメージです。

特製サーモン漬け ～海苔佃煮添え～ 一貫 160 円（税込）～

かっぱ寿司の定番ネタ「サーモン」を大切りで使用し、江戸前の技“漬け”で旨味を引き出しました。
海苔の佃煮を添えた、濃厚で調和のとれた味わいをぜひご堪能ください。



店内
切付

特製活めはまちはらみ漬け ～海苔佃煮添え～ 一貫 230 円（税込）～

醤油漬けにした「はまちはらみ」に、濃厚な海苔の佃煮をトッピング。
旨味が重なり合う、奥深い味わいの握り寿司が完成しました。



店内
切付

ふっくら蒸し煮穴子寿司 ～かつお出汁餡がけ～ 430 円（税込）～

代表的な江戸前ネタ「穴子」を、ふっくら蒸し上げ、かつお出汁の餡で仕上げた特製蒸し寿司。
柚子の香りとわさびのアクセントが、上品な旨味を引き立てます。



サーモン巻天 ～かっぱのサラダ&アボカドオニオンマヨ～ 360 円（税込）～

サーモンぶつを巻いた細巻を丸ごと天ぷらにして、香ばしさと濃厚さを引き出しました。
アボカドと玉ねぎマヨ、そしてかっぱ寿司名物『サラダ軍艦』の「イカサラダ」の2種トッピングで、食感も味も楽しい一皿です。



店内
揚げ

<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

■東京・広尾の名店「鮪 在（ざい）」について



東京・広尾に店を構える「鮪 在」は、江戸前の伝統を尊重しながらも革新を続ける、ここでしか味わえない極上の寿司を提供しています。名店で修練を積んだ一流の職人が握る寿司は、粋を極めた逸品ばかり。

店名の「在」は、「在郷（ざいごう）」という言葉に由来し、「訪れたお客様一人ひとりの心の帰る場所を作りたい」という想いが込められています。メインカウンターに加え、接待や特別な時間に最適な個室カウンターも完備。落ち着いた空間で、

洗練された寿司とともに、心に残るひとときをお過ごしいただけます。

■かっぱ寿司について



かっぱ寿司

かっぱ寿司は、創業の地・長野県で、お客様に喜んでいただきたいという思いを原点に、寿司の「おいしさ」と、寿司桶が水路を流れる独自のスタイルで寿司を運ぶ手法を採用した「楽しさ」にこだわり、歴史を重ねてきた回転寿司チェーンです。

お客様に支持され続ける「おいしさ」と、積み重なった皿を眺めることで生まれる「楽しさ」を追求しながら、回転寿司の枠を超えた新たな価値の提供を目指しており、この想いは、創業以来変わることなく、今もなお進化し続けています。

 **コロヤスグループ**

＜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