

2026年3月5日

**特別な日にピッタリの「ごち寿司」に新商品！**  
**中とろ、活〆真鯛、大切りサーモン、桜えび、いくらを贅沢に使用！**  
**ご好評をいただいている「蟹&とろ三味」に、にぎりや軍艦も継続決定！**

**2026年3月12日(木)より販売開始、かっぱ寿司全店にて**

コロワイドグループのかっぱ寿司（カップ・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、2026年3月12日（木）より、「ごち寿司」の新ラインアップとして『贅沢 春の彩り寿司三味』を販売いたします。



春の訪れに合わせて、かっぱ寿司では“春の味覚”を心ゆくまで楽しめる贅沢なネタをご用意しました。旬を感じる食材や人気ネタを贅沢に盛り込み、ご家族でのお食事から学生・サラリーマンの方のご褒美需要まで、さまざまなシーンで満足いただけるラインアップに仕上げています。

『贅沢 春の彩り寿司三味』は、中とろ・活〆真鯛二枚重ね いくらのおせ・大切りサーモン 桜えび、季節感と華やかさを兼ね備えた豪華な盛り合わせ。春の訪れと海の旨みを、ひと皿で存分に味わえる贅沢な内容です。また、ご好評につき、継続して販売する『贅沢 蟹&とろ三味』は生本ずわい蟹の上品な甘みと、中とろの濃厚な旨みが調和した贅沢な組み合わせ。さらに蟹ほぐし身の豊かな風味が加わり、素材本来の味わいをしっかり堪能できます。華やかさと満足感を兼ね備えた、特別感のある一皿です。バラエティ豊かな海鮮の旨みを一度に堪能できる、ボリューム感含め、満足度の高い逸品です。

軍艦好きには、見た目にも迫力のある『贅沢 軍艦三味』をご用意。特盛の「うに」「鮪のとろぶつ」「いくら」の食べ応えと素材の濃厚な旨みを堪能する、春のご褒美メニューです。そして、リピート率の高い人気商品『贅沢 うに三味』も継続決定！うに特有のコクと香りを存分に味わえる贅沢な仕上がりに。うに好きには見逃せない一皿です。

卒業・入学のお祝い、春休みの外食、ご家族の団らん、仕事帰りのちょっとした贅沢にもぴったり。春色の海の幸を一度に堪能する、かっぱ寿司ならではの豪華メニューで、季節を感じる特別なひとときをお過ごしください。

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、さまざまな取り組みを通して、皆様と一緒に毎日のワクワクを積み重ねてまいります。

## 【「かっぱの春定番」概要と「ごち寿司」商品詳細】

・販売期間：2026年3月12日（木）～

・実施店舗：かっぱ寿司全店（一部改装中店舗は除く）

※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。



店内  
切付

### 『贅沢 春の彩り寿司三昧』

三貫 690円（税込）～

中とろの甘み、真鯛の旨みといくら塩味、大切りサーモンの脂、桜えびの香ばしさが重なり合い、春の味わいを贅沢に楽しめる一皿。

（中とろ・活〆真鯛二枚重ね いくら合せ・  
大切りサーモン 桜えびのせ）



### 『贅沢 蟹&とろ三昧』

三貫 760円（税込）～

ご好評につき、継続販売が決定した本商品は、  
生本ずわい蟹の甘み、中とろの旨み、蟹ほぐし身の豊かな  
味わいが一度に楽しめる贅沢な一皿です。

（生本ずわい蟹・中とろ・蟹とろ包み）

## ●人気定番の「ごち寿司」商品



### 『贅沢 軍艦三昧』

三貫 690円（税込）～

とろける中とろ、濃厚なうに、ぷちっと弾けるいくらが、  
ひと口ごとに豊かな旨みを織り成します。

素材の魅力を存分に堪能できる特別な一皿です。

（特盛うに・特盛とろぶつ・特盛いくら）



### 『贅沢 うに三昧』

三貫 740円（税込）～

海の恵みを凝縮した「うに」は、一口ふくむと、  
うに本来の甘みとコクがなめらかに溶け出します。

うにの贅沢な旨みと味わいをご堪能ください。

リリース内画像素材：<https://x.gd/ldwIG>