

いくら、うに、かに、かずのこ、寒ぶり、金目鯛、黒毛和牛

豪華食材が大集結の

「年末年始」フェア

くら寿司は年末年始も休まず営業

—12月27日(金)から期間・数量限定で開催—

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、「塩いくら(一貫)」や「特大金目鯛(一貫)」、「国産無添加うに(一貫)^(※)」などが登場する「年末年始」フェアを、12月27日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、いくら、寒ぶり、かずのこなど、年末年始を豪華に彩る数々の高級食材を使用した商品が多数登場します。「塩いくら(一貫)」に使用しているイクラは、水揚げ場に近い加工場で素早く加工するため鮮度が良く、鮮度が良いからこそ、今では珍しい、昔ながらの塩のみを使用して仕上げしており、イクラ本来の旨みをご堪能いただけます。また、「特大金目鯛(一貫)」は、お正月に相応しい高級魚、金目鯛を特大サイズでご用意。口いっぱいにごみと上品な甘さをご堪能いただけます。「国産無添加うに(一貫)^(※)」は、キタムラサキウニを使用。昆布や藻類などエサが豊富な漁場で育つため、甘みや旨みが強く、身がしっかり詰まっているのが特徴です。旬の時期に獲れた最高品質のウニを、加工後すぐに凍結することで品質を保持。また、一般的に型崩れを防ぐために使用される食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、生のウニと遜色のないおいしさを実現しています。

さらに、「【徳島県産】大型寒ぶり」は、脂乗りのいい8キロ以上の超大型ブリを厳選。鳴門海峡の渦潮に近い、潮流の激しい海域の生けすで育てることによる豊富な運動量により、身の締まりが良く、たっぷり脂が乗りながらも、さっぱりとした味わいが特徴です。「黒毛和牛にぎり(一貫)」は、サンが入り、口どけのよい4等級以上の国産黒毛和牛を厳選して使用。もも肉をじっくりと加熱することで、しっとり柔らかい食感をお楽しみいただけます。また注文が入ってから炙ることで水分を飛ばし、肉の旨みをさらに引き出しています。「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」は、「カニの王様」といわれる本ズワイガニを、水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用しているため、噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘みをご堪能いただけます。

加えて、“新しい1年を健康で過ごし、腰が曲がるまで長生きするように”という長寿の願いが込められた、おせち料理でも定番のエビを使用した「活エビ特大(一貫)」は、鮮度の良い活エビならではの頭肉付きでご提供。エビの旨みを逃がさない特別な方法で加工することで、旨みと甘み、ぷりっとした食感をお楽しみいただけます。また、子孫繁栄の縁起を担ぐおめでたい「かずのこ」は、本チャンといわれるパリッとした歯ごたえの数の子を使用しており、当社独自の味付けで、上品な味わいと食感をお楽しみいただけます。

くら寿司は年末年始も営業しておりますので、ご家族団らんのひとときに、ぜひご利用ください。

(※)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料に加え、ミョウバンも無添加です。販売期間は2025年1月1日(水)~3日(金)となります。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai/> /パスワード:kura

■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



塩いくら(一貫) 190円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)



特大金目鯛(一貫) 230円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)

※数量限定



国産無添加うに(一貫) 420円

販売期間:1月1日(水)~1月3日(金)

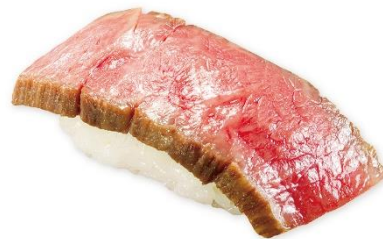
※お持ち帰り不可

※化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料に加え、ミョウバンも無添加



【徳島県産】大型寒ぶり 280円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)



黒毛和牛にぎり(一貫) 350円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)



ポイル本ズワイガニ大(一貫) 280円

販売期間:販売中~1月5日(日)

※数量限定



活メ特大えび(一貫) 115円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)



かずのこ 280円

販売期間:12月27日(金)~1月5日(日)

※数量限定

■年末年始の営業時間について

※営業時間が異なる店舗がございます。詳しくはHPをご確認ください。

【2024年】12月31日(火) 10:20~21:00

【2025年】1月1日(水) 11:00~22:00

1月2日(木)・3日(金) 10:20~23:00

1月4日(土)より、通常通りの営業となります。