

冬の味覚を贅沢に堪能できる

「豪華かに」フェア

1月の誕生石をイメージしたスイーツ

「ガーネット苺パフェ」が新登場！

—1月10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、「大盛り 本ズワイガニ」や「本ズワイガニ 二種盛り」、「極みの逸品シリーズ」「贅沢かに盛り合わせ」などが登場する「豪華かに」フェアを、1月10日(金)より期間限定で開催します。また、同日から、KURA ROYAL の新商品として、「ガーネット苺パフェ」も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは、“カニの王様”といわれる本ズワイガニを使用した商品が登場します。本ズワイガニは、水揚げ後にすぐに茹でるなどといった特別な加工方法により旨みを閉じ込めており、「大盛り 本ズワイガニ」は、棒肉をシャリにふんだんに盛りつけ、食べ応え抜群の新商品です。また、「本ズワイガニ 二種盛り」は、濃厚な旨みの棒肉と、ふわふわ食感のかかに身の2種を一皿で食べ比べできます。

さらに、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として、「贅沢かに盛り合わせ」が登場。徹底した鮮度管理に加え、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用した本ズワイガニの足まるごと一本を贅沢に使った“生ズワイガニ棒肉”や、食べ応え抜群の“大盛り本ズワイガニ”、旨みが詰まった“丸ズワイガニ棒肉”、本ズワイガニのかかに身と濃厚な紅ズワイガニのかかに味噌がクセになる“本ズワイガニかに味噌和え”など、様々なバリエーションのカニのお寿司を一皿で堪能できる、カニ好きにはたまらない一皿です。

加えて、昨年11月に販売し、ご好評いただいた「トリュフクリーム茶碗蒸し」に続く、高級食材を使用した茶碗蒸しとして、「フカヒレあんかけ茶碗蒸し」を販売します。使用しているフカヒレは、サメのヒレの繊維部分のみを使用し、食感をお楽しみいただけます。餡にはフカヒレ以外に、たけのこやしいたげが入っており、とろっとした優しい味わいの餡と風味豊かな茶碗蒸しのお出汁の香りが相性抜群で、心も体も温まる一品です。

そのほか、同日より、「専門店以上のスイーツ」を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわった「KURA ROYAL」から、「ガーネット苺パフェ」が新登場。ラズベリーソースの酸味がマスカルポーネムースやいちごクリームの良い味わいを引き立て、パイのサクサク感とストロベリーアイスの冷たさによる、食感と温度のコントラストも楽しめるパフェです。ラズベリーソースで覆われた丸い形のカップは、メインに使われる食材と合わせて赤一色となり、1月の誕生石であるガーネットを表現。赤い宝石のような見た目がかわいらしく、中に何が入っているのか想像させるワクワク感も楽しめます。

豪華なカニ商品や新作スイーツをお楽しみいただけるこの機会に、「くら寿司」へぜひお越しください。

【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。



大盛り 本ズワイガニ 390 円

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

※お持ち帰り不可



本ズワイガニ二種盛り 390 円

※本ズワイガニ棒肉、本ズワイガニかに身

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

※お持ち帰り不可



【九州産】天然くえ(一貫) 280 円

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

※数量限定

天然のクエは、1キロあたり1万円を超える値段で取引されることもあり、その希少性から“幻の高級魚”としても知られています。九州地方で獲れた10キロ以上の大型のものを厳選し、締まった肉厚の身と上品な脂乗りをお楽しみいただけます。加えて、くら寿司独自の熟成を施すことで、旨みを最大限に引き出しました。



【徳島県産】すだちぶり 280 円

販売期間:1月10日(金)~2月2日(日)

鳴門海峡の渦潮に近い、潮流のある海域の生けすで育てることで運動量が多く、身の締まりの良さが特徴です。また、すだちの皮を混ぜた餌で育てることで、ほのかに香るすだちの風味もお楽しみいただけます。



濃厚うに(一貫) 230 円

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」は一切使用しておらず、苦みがないのが特徴で、口の中でとろけていくような食感とウニ本来の濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。



特大赤貝(一貫) 230 円

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

甘みが強い希少な特大サイズの赤貝を使用。肉厚で食べ応え抜群で、コリコリとした食感をご堪能いただけます。



ソースカツにぎり 190 円

販売期間:1月10日(金)~2月2日(日)

国産の鶏肉を使用。黒砂糖を使用することで、コクのあるまろやかな味わいと野菜や果実の旨みが詰まった中濃ソースと、リンゴ酢のフルーティーな酸味と、さっぱりとした口当たりでスパイシーなウスターソースをブレンドしたオリジナルソースの香りが食欲をそそります。



イカキムチ 115 円

販売期間:1月10日(金)~2月6日(木)

シャリにあうよう辛さや甘みのバランスを調整したくら寿司特製キムチと、船上凍結により鮮度が良く、柔らかくもっちりとしたイカの食感の相性が抜群です。

■極みの逸品シリーズ

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



贅沢かに盛り合わせ 1,490 円

※大盛り本ズワイガニ(二貫)、生ズワイガニ棒肉、丸ズワイガニ棒肉、かに爪下、本ズワイガニかに身、本ズワイガニかに味噌和え

販売期間:1月10日(金)~1月19日(日)

※お持ち帰り不可

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。

■トリュフに続く、高級食材を使用した茶碗蒸しが登場！

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



フカヒレあんかけ茶碗蒸し 380 円

販売期間:1月10日(金)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

■KURA ROYAL から、1月の誕生石をイメージした新商品が登場！

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



ガーネット苺パフェ 680 円

販売期間:1月10日(金)~2月6日(木)

※お持ち帰り不可

※各店舗1日数量限定

※「グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしていません

〇トッピング(上から順に)

焼成パイ、ラズベリーソース、いちご 1/2 個、ストロベリーアイス、カットスポンジ、いちごクリーム、赤マスカルポーネムース、ラズベリーソース

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のよう、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。

■その他、色合いのかわいらしさが目を引くスイーツも新登場！

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



つぶつぶいちごタルト 250円

販売期間:1月10日(金)~2月6日(木)

※お持ち帰り不可

くら寿司定番の、北海道産生クリームやこだわりの特製カスタードクリームを使用したプリンタルトに、果肉入りいちごと粒々いちごの2種類のソースを混ぜてトッピングした期間限定スイーツ。甘酸っぱい味わいで、つぶつぶ食感も楽しめます。



紫芋アイスモンブラン 280円

販売期間:1月10日(金)~2月6日(木)

※お持ち帰り不可

濃厚でありながら、上品な甘さの紫芋のモンブランクリームと、なめらかでコクのあるバニラアイスのマリージュをご堪能いただけます。