

夏に向けてエネルギーチャージ！

「うなぎとまぐろ」フェア

くら寿司×らーめん香澄×ラーメンステーション

3社共同開発ラーメン新登場

—5月30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、「国産炙りうなぎ(一貫)」や「うなぎ肝」のほか、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」が特別価格の115円^(※1)で楽しめる「うなぎとまぐろ」フェアを、5月30日(金)より期間限定で開催します^(※2)。また、同日から、「らーめん香澄」「ラーメンステーション」と3社で共同開発した「サバ白湯らーめん」も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは、夏の到来に向けてスタミナ補給にぴったりのウナギを使ったメニューや、期間限定でリーズナブルにお召し上がりいただける中トロをご用意しました。

糖質をエネルギーに変換するのを助ける栄養素“ビタミンB1”を豊富に含むことから、スタミナ食材とされるウナギですが、「国産炙りうなぎ(一貫)」は、脂乗りの良い国産ウナギに合うよう、あっさりとした醤油ベースのタレで味付けをしており、店舗で提供する直前に炙ることで、香ばしい皮目とふわふわな食感が楽しめます。また、「うなぎ肝」は、くさみのない鮮度の良いうなぎ肝を厳選し、くら寿司特製のタレで焼き上げました。アクセントに山椒をトッピングした、ほろ苦く香ばしい大人の味わいがけせになる一品です。

さらに、期間限定で一貫115円^(※1)という特別価格でご提供する「ふり塩熟成中とろ(一貫)」は、マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、当社独自の技術によるふり塩加工を施すことで、余分な水気を飛ばして旨みを凝縮。さらに熟成させることにより、旨みを最大限高めました。上質な脂の旨みとふり塩熟成によるマグロの旨みがバランス良く味わえます。

加えて、同日より、食ベログ百名店8年連続受賞などの実績を持ち、天然の魚介素材を活かしたスープをベースとしたラーメンが人気の大阪の名店「らーめん香澄」と、日本各地の名店の味が2ヶ月に1度入れ替わる、前代未聞のラーメン店として話題沸騰中の「ラーメンステーション」を運営する株式会社IOBIとの3社で共同開発した「サバ白湯らーめん」が登場します。スープは、豚骨やサバを原料に、とんこつ^(※2)の濃厚な味わいとサバの旨みが同時に楽しめ、また、れんこん粉末を使用することでとろみ感を出し、麺にスープの旨みが絡みつく絶品の一杯で、3社の担当者が打ち合わせを重ね開発したこだわりのラーメンです。

栄養豊富なウナギやお得な中トロ、共同開発した本格的なラーメンが食べられるこの機会に、「くら寿司」へぜひお越しください。

(※1)特別価格は6月8日(日)までの販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。(※2)「大阪・関西万博店」では実施いたしません。

【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。



国産炙りうなぎ(一貫) 390円

販売期間:5月30日(金)~6月8日(日)

※「ららぽーと堺店」ではお取り扱いしていません



うなぎ肝 130円

販売期間:5月30日(金)~6月22日(日)



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115円

販売期間:5月30日(金)~6月8日(日)



うなぎ玉 150円

販売期間:販売中~6月8日(日)

香ばしい皮目とふわふわの身質のウナギと、まるやかでとろとした温泉卵のハーモニーをご堪能いただけます。



うなぎ丼 830円

販売期間:5月30日(金)~8月7日(木)

※白米、シャリ、発芽玄米、十六穀米をお選びいただけます



特上うなぎ丼 1430円

販売期間:5月30日(金)~8月7日(木)

※白米、シャリ、発芽玄米、十六穀米をお選びいただけます

醤油ベースのタレを使用し、丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレ漬け」、炭火焼きなどの「焼き工程」を3回繰り返すことで、外は香ばしく、中は柔らかな身に仕上げられており、ふっくらと厚みのあるウナギと、甘辛いタレとの相性が抜群です。ごはんは、白米、シャリ、発芽玄米、十六穀米の4種類からお選びいただけます。「特上うなぎ丼」は、「うなぎ丼」の倍の量のウナギを使用しており、食べ応えも抜群です。

※お米の種類によってご提供する容器が異なります。

〈高級品“ぶどう山椒”を使用〉

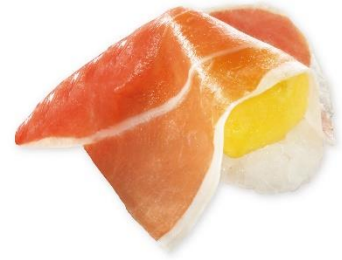
「うなぎ肝」「うなぎ丼」「特上うなぎ丼」に付け合わせの山椒は、高級品として知られる「ぶどう山椒」を使用。大粒で肉厚な実の、さわやかな香りと風味がアクセントとなり、ウナギのまるやかな味わいを引き立てます。



国産天然 本まぐろねぎまぐろ 280円
販売期間:販売中~6月8日(日)



近大生まれのぶりひら 280円
販売期間:5月30日(金)~6月22日(日)



生ハムパイ(一貫) 230円
販売期間:5月30日(金)~6月22日(日)

天然本まぐろを使用した高級ねぎまぐろ。天然物ならではのマグロの深い味わいが特徴です。粗くたたき加工することでなめらかな舌触りの中にマグロの旨みもしっかりと感じる商品です。

近畿大学が開発したブリとヒラマサのハイブリッド魚「ブリヒラ®」。近畿大学水産研究所が大阪・関西万博ウォータープラザ店でも販売しているブリヒラを全国のくら寿司でもお楽しみいただけます。ブリの長所である脂乗りと旨み、ヒラマサの長所である弾力のあるコリコリとした食感といった、それぞれの「おいしいとこ取り」をした魚です。

寿司×フルーツという目新しい組み合わせですが、塩味のある生ハムと甘みのあるパイナップルがシャリの酸味と相性が良く、クセになる味わいです。

《ひつまぶしがくら寿司で食べられる!? 簡単アレンジメニュー》

フェア商品の“国産炙りうなぎ(一貫)”をお子様用のお椀に入れ、昆布や煮干しなどから毎日店舗でとっている魚介出汁がベースの当社特製の“くら出汁”をかけ、お好みで上にワサビを添えると、名古屋名物「ひつまぶし」のように楽しめます。魚介の旨みが溶け込んだ香り豊かな出汁と、ふっくら柔らかいうなぎは相性抜群。酢飯の風味も良いアクセントになっています。



くら出汁 150円
※店舗により価格が異なります

※画像はイメージです

■くら寿司×らーめん香澄×ラーメンステーションの3社共同開発ラーメン

※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。



サバ白湯らーめん 680円
販売期間:5月30日(金)~6月26日(木)
※お持ち帰り不可
※東日本は白ネギ、西日本は青ネギをトッピング

国産天然魚の地産地消である“地魚地食”の推進をはじめとする漁業創生を通じ、地方の活性化に取り組む当社と、食を通して地方創生を実現するために「ラーメンステーション」を展開する株式会社IOBIの考えが一致し、今回のコラボが実現しました。

商品の開発にあたっては、天然の魚介素材を活かしたスープをベースとしたラーメンが人気の名店「らーめん香澄」も含めた3社で打ち合わせをしながら、試作や改良を何度も繰り返し、開発に1年以上かけてこだわりの詰まったラーメンが完成しました。

■食後のデザートには、映える新作スイーツが大集結！

※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。



ふわとろベイクドチーズケーキ 330円

販売期間:5月30日(金)~6月26日(木)

※お持ち帰り不可



別腹ちょこっとパフェ(お抹茶) 280円

販売期間:5月30日(金)~6月26日(木)

※お持ち帰り不可

食後でも軽く食べていただけるように、スフレ感にこだわり、ふわとした柔らかさが特徴です。また、トッピングのミルクホイップは甘くとろっと感のあるなめらかな食感に仕上げました。

お寿司を食べたあとに少し甘いものが食べたいという方にぴったりな、ミニサイズのパフェが登場。抹茶クリームには香り高い国産宇治抹茶を使用し、カスタードワッフルチップや、ゆであずき、バニラアイス、ホイップ、抹茶プリンを使った満足感のある和パフェです。



モンブランどら焼き 320円

販売期間:5月30日(金)~6月26日(木)

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しております。



あじさいゼリームース(いちご風味) 240円

あじさいゼリームース(ぶどう風味) 240円

あじさいゼリームース(サイダー味) 240円

販売期間:5月30日(金)~6月26日(木)

※お持ち帰り不可

伝統的な和菓子に洋風の素材をプラスして、現代風にアレンジした新感覚スイーツ“ネオ和菓子”から考案された本商品。どら焼きに、濃厚なモンブランクリームとカリッと食感が楽しめる餡かけのナッツを挟みました。

もうすぐ見頃を迎えるあじさいに見立てたゼリーは、立体感を表現するため固めのゼリーを使用。宝石のようにキラキラした見た目から、ゼリーとジュエリーを掛け合わせ“ゼリームース”と名付けました。それぞれ甘酸っぱいヨーグルトムースが土台にあり、赤色がイチゴ風味のゼリー、紫色がブドウ風味のゼリー、水色がサイダー味のゼリーとなっています。

■カラダにやさしい米粉クッキーを販売！

四大添加物無添加^(※1)・ヴィーガン認証・グルテンフリー・特定原材料8品目不使用^(※2)の米粉クッキーを全国のくら寿司にて販売いたします。ココナッツが香るサクッとした食感の「プレーン」、フルーティな香りが特徴で、一口食べるとバナナ、マンダリンオレンジ、ピーチの風味が広がる「ミックスジュース」、ねりごまといりごまをブレンドし、黒ごまの香ばしい風味が楽しめる「ごま」の3種類をご用意。お席のタッチパネルから注文でき、お持ち帰りも可能です。ご自身へのご褒美や、手土産としてもおすすめです。

(※1)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料 無添加 (※2)乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

販売期間:5月30日(金)~10月13日(月)

価格:350円(※店舗により異なります。)



プレーン

ミックスジュース

ごま