

くら寿司でカニ三昧！春の門出を豪華に彩る

「極上かに」フェア

食材を贅沢に盛り付けた“マウンテン盛”も新登場！

—3月19日(木)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、「特大生ズワイガニ(一貫)」や「本ズワイガニ大(一貫)」、「かにサラダ」のほか、見た目も豪華な“マウンテン盛”などが登場する「極上かに」フェアを3月19日(木)より期間限定で開催します。



くら寿司で取り扱っている本ズワイガニや丸ズワイガニは、水揚げ後、すぐに茹でるなど特別な加工を施しており、カニ本来の味わいをご堪能いただけます。

本フェアで登場する「特大生ズワイガニ(一貫)」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニの中でも、特大サイズのものを選。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ています。本ズワイガニの足まるごと一本を贅沢に使用し、カニの旨みと甘みをお楽しみいただけます。

また、「本ズワイガニ大(一貫)」は、噛むほど溢れ出るカニの旨みと甘みをご堪能いただけます。さらに、新商品「かにサラダ」は、自家製でカニのほぐし身と、きゅうり、玉ねぎ、とびこ、出汁醤油、マヨネーズなどを混ぜ合わせてサラダを製造。ふんわりとしたサラダの食感にこだわり、カニの風味豊かな味わいに加え、きゅうりやとびこなどの歯ごたえがアクセントになっています。

加えて、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。生ならではのねっとりとした食感を堪能できる“本ズワイガニ棒肉(生)”や、“本ズワイガニかに身(生)”，旨みと甘みが味わえる“本ズワイガニ開き(二貫)”，“本ズワイガニ爪下(二貫)”に加え、丸ズワイガニのかに身と紅ズワイガニのかに味噌の濃厚な味わいがクセになる“かに身に味噌和え”など、様々なカニの種類を一皿に盛り合わせることで、バリエーション豊かにお楽しみいただけます。

他にも、見た目インパクトのある2種の“マウンテン商品”が新発売。きゅうりの裏巻きの上に、ねぎまぐろを高さが出るように盛りつけた「まぐろマウンテン」や、赤ユッケダレを絡めたサーモンを高さが出るよう盛りつけた「サーモンマウンテン」は、それぞれとびこやイクラをトッピングすることで、食べごたえだけでなく、豪華さと彩りも楽しめる一皿に仕上げました。

春の門出を祝う美味しいカニと、食材を贅沢に使用した商品を取り揃えたこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

【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・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

取材・撮影申し込みフォーム: <https://www.kurasushi.co.jp/media/contact/>

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

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



特大生ズワイガニ(一貫) 380円

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)



本ズワイガニ大(一貫) 300円

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)



かにサラダ 115円

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)

■贅沢にカニを食べ比べ!“極みの逸品シリーズ”から「贅沢かに盛り合わせ」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。



贅沢かに盛り合わせ 1,840円

※本ズワイガニ棒肉(生)・本ズワイガニ開き(二貫)・
本ズワイガニ爪下(二貫)・本ズワイガニかに身(生)・

かに身・かに身にかに味噌和え

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)

※お持ち帰り不可

■食材を贅沢に盛り付けた“マウンテン盛”が新発売

※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。



まぐろマウンテン 300円

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)

※お持ち帰り不可

きゅうりの裏巻きの上に、ねぎまぐろを高さが出るように盛りつけました。マグロの濃厚な旨みにきゅうりのさわやかな風味が加わり、さらに、とびことねぎをトッピングすることで、豪華な見た目と彩りも楽しめる一品です。



サーモンマウンテン 300円

販売期間:3月19日(木)~4月1日(水)

※お持ち帰り不可

きゅうりの裏巻きの上に、赤ユッケダレを絡めたサーモンを高さが出るよう盛りつけ、イクラをトッピング。とろっとしたサーモンに、イクラのプチとした食感ときゅうりの歯ごたえがアクセントになります。