

北海道を食べ尽くせ！

サーモン、ホタテ、ブリなど豪華食材が一堂に会す

「北海道」フェア

“北海道サーモン”が特別価格の110円で登場
—7月10日(金)から期間・数量限定で販売—

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、「北海道サーモン(一貫)」を特別価格の一貫110円にて販売するほか、「北海道ほたて(一貫)」や「北海道天然ぶり」などが登場する「北海道」フェアを7月10日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、「北海道サーモン(一貫)」を全店で特別価格の110円にてご提供します。海水温が低い環境を活かし、海上での養殖期間を延ばすことにより大型サイズに育てたサーモンで、旨みが強く、ほどよい脂乗りととろけるような食感が特徴です。

また、ほかにも多彩な北海道の味覚をご用意しています。豊かな海で良質なプランクトンをたっぷり含み育った「北海道ほたて(一貫)」は、ひと口ごとに広がる濃厚な甘みと、とろけるような贅沢な食感をお楽しみいただけます。さらに、積丹半島で最も美味しくなる時期に水揚げされた大型の天然ブリを厳選した「北海道天然ぶり」は、水揚げから加工に至るまで徹底した衛生、品質管理を行うことで、餌に恵まれた北海道で育つ天然ものならではの程よい脂のりと強い旨みを堪能いただけます。加えて、「【北海道産】生ほっき貝(一貫)」は、水揚げされた新鮮なホッキ貝を速やかに凍結することで、鮮度を高い状態で維持。ポイルせず、生のままご提供するため、非常にジューシーで、噛むほどに口いっぱい広がる甘みと肉厚な食べ応えをお楽しみいただけます。

その他、赤身と脂のバランスが良いもも肉を使用したローストビーフのにぎり「北海道牛にぎり(一貫)」も登場。肉の旨みや脂の甘みをしっかり感じられるよう、塩や香辛料などのシンプルな味付けで仕上げました。注文が入ってから煮ることで余分な水分を飛ばし、肉の旨みをさらに引き出しています。

贅沢な北海道の味覚を楽しめるこの機会に、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

■期間限定で「北海道サーモン(一貫)」がお得な価格で！
 ※予定数量に達し次第、販売終了となります。



北海道サーモン(一貫) 110円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)
 ※価格は全店同一

■その他にも贅沢な北海道の味覚が続々登場！
 ※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。



北海道ほたて(一貫) 270円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)



北海道天然ぶり 270円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)



【北海道産】生ほっき貝(一貫) 270円
 販売期間:7月10日(金)~8月5日(水)



北海道牛にぎり(一貫) 270円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)



【北海道産】炙りとろほっけ 200円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)
 ※北海道産の原料使用



【北海道産】とろにしん 115円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)
 ※北海道産の原料使用



北海道生キャラメルプリンケーキ 330円
 販売期間:7月10日(金)~7月20日(月)

北海道産の真ホッケの中でも、脂のりの良い大型サイズを厳選。熟成させることで旨みをより引き出し、炙ることで溶け出す脂の甘みと香ばしさをお楽しみいただけます。

酢の濃度や漬け込み時間を細かく調整し、ニシンの旨みを最大限に引き出しました。抜群の食べ応えを誇る大ぶりの身から、ひと口ごとにニシン本来の脂の旨みと甘みが口いっぱい広がります。

スポンジの上にバニラ風味のプリンムースを重ね、北海道産生キャラメルをマーブル状にあしらいました。やさしい甘さと濃厚なコク、そして軽やかな口どけが楽しめるデザートです。