

碧く澄み渡る海でじっくり育てた

「地中海本まぐろ」フェア

**創業 50 周年を前に、中トロを 5 日間限定・特別価格 110 円で提供
- 8 月 7 日(金)より期間・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、地中海で育てられた本マグロを使用した「地中海中トロ(一貫)」を特別価格の 110 円にて販売するほか、「地中海大トロ(一貫)」などが登場する「地中海本まぐろ」フェアを、8 月 7 日(金)より期間限定で開催いたします。



地中海は世界有数の本マグロ(クロマグロ)の産地として知られその多くが日本向けに輸出されています。本フェアでご提供する本マグロは、地中海で養殖されている本マグロの中でクロアチア産を厳選しており、きめ細かな脂と、スジが少ない口当たりの良さが特徴です。さらに、自然の恵み豊かな地中海でじっくりと育てることで、しっかりとした脂のりを堪能いただけます。

本フェアでは、1977 年にお持ち帰り寿司専門店として創業したくら寿司が 2027 年 5 月 10 日に創業 50 周年を迎えるにあたり、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、「地中海中トロ(一貫)」を 5 日間限定で特別価格の 110 円にてご提供。くら寿司独自の熟成加工を施すことで旨みを最大限に引き出し、赤身の旨みと脂の甘みのバランスのよさを堪能いただける一皿です。また、QR クーポンサービスの対象商品で、事前に QR コード※1 を読み取り、クーポンを取得いただくことで、フェア期間中は一皿無料※2 となり、さらにお得にお楽しみいただけます。

また、「地中海大トロ(一貫)」は、独自の熟成技術で最大限に引き出したまぐろの旨みとともに、クロアチア産本マグロのきめ細かでなめらかな脂が口の中で広がる、大トロならではの至福の口どけを堪能いただけます。中トロ・大トロの食べ比べて、はるか離れた地中海から届く本マグロの奥深い味わいをお楽しみください。

加えて、国産の寿司ネタにおいては、鹿児島県で育った高級魚【鹿児島県産】活メかんぱちも登場します。鮮度を高い状態で保つため、毎日必要な分だけを水揚げ、活メし、加工後、速やかに出荷。店舗到着後も、売れ行きに合わせて皮を引き、手切りをして提供するため、鮮度は抜群。脂のりの良さと、コリコリとした食感が特徴です。

そして、「超熟成」シリーズからは、「超熟成 かれい」が新登場。地中海とは対照的なベーリング海を中心とした冷たい海で漁獲され、脂のりと上品な甘みが楽しめるアブラカレイに、自社セントラルキッチンでくら寿司独自の「二段階熟成」を施すことで旨みをさらにアップさせ、もっちりとした身質も堪能いただけます。

世界の海の幸を食べ比べていただけるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※1 QR コードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

※2 QR クーポンサービスは店頭レジにて 1 会計税込 1,000 円以上で 1 回のみご利用いただけます。

【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・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「地中海中とろ(一貫)」が 110 円とお得な価格で！
さらに期間中、QR クーポンサービスを利用すると一皿無料に！
※予定数量に達し次第、販売終了となります。



地中海中とろ(一貫) 110 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 11(火)
※価格は全店同一

【QR クーポンサービスとは】

クーポンには 2 種類あり、対象商品のキャンペーン期間前に店頭で掲示している QR コードを読み取ると取得できる“予告クーポン”と、キャンペーン期間中にくら寿司の HP やテレビ CM、WEB 広告に表示する※QR コードを読み取ると取得できる“期間中クーポン”があります。どちらかを取得していただき、クーポンコードが表示された画面をスクリーンショットで保管。それを会計時にレジにてスキャンすることで、対象商品一皿分がお会計金額より割引されるサービスです。

※テレビ CM や WEB 広告が流れる時間や曜日は開示しておりません

- ・対象商品:「地中海中とろ(一貫)」110 円
- ・予告クーポン配布期間(くら寿司店舗にて取得可能):～8 月 6 日(木)
- ・期間中クーポン配布期間(くら寿司 HP、テレビ CM、WEB 広告にて取得可能):8 月 7 日(金)～8 月 11 日(火)

利用方法はこちら:<https://www.kurasushi.co.jp/topic/008050.html>

期間中に使用できるクーポンはこちら(※使用期限:8 月 7 日～8 月 11 日):



■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。



地中海大とろ(一貫) 380 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 19 日(水)



【鹿児島県産】活メかんぱち 300 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 30 日(日)



とろける上煮穴子(一貫) 160 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 30 日(日)



東日本

ます寿司 240 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 19 日(水)
※お持ち帰り不可



西日本



鯛めんたい 140 円
販売期間:8 月 7 日(金)～8 月 30 日(日)

特製タレで穴子を丁寧に炊き上げることで味に深みを出しています。穴子に塗っているこだわりの煮詰めタレは、本格的な穴子専門店と同じように、砂糖で自然なとろみをつけ、穴子を炊いたタレを使用することで、豊かな味わいに。ふっくらと柔らかい食感で、口の中で甘くてきめ細かな身が口の中でほぐれます。

自社セントラルキッチンで特製のお酢に漬けて熟成させ、旨みを最大限に引き出したサーモンに笹を敷き、香りづけを施した一品。脂ののったサーモンと、笹の葉の爽やかな香り、そして酢飯の絶妙なバランスが特徴です。

東日本:北海道サーモン・福井サーモン、西日本:チリラウト・サクラマスを使用

旨みが詰まった皮付きの真鯛に、明太子を合わせたピリ辛がクセになる創作寿司。ヤンニョンジャンを使用することで、辛みの中に旨みやコクを感じられる、暑い夏にこそ食欲をそそる一貫に仕上げました。

■超熟成シリーズより、カレイが新登場！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



超熟成 かれい 115 円

販売期間:8 月 7 日(金)～

【超熟成シリーズとは】

独自の技術により一定時間寝かせることで旨みを引き出し、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチン最新の技術“二段階熟成”を取り入れたシリーズ。ネタにあわせた異なる熟成方法を追加で施すことで、それぞれのネタの味わいや食感のよさを最大限に引き出しています。

■夏にぴったりな季節のデザートもご用意

※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。



夢のふわ雪 ぶどう 440 円

販売期間:8 月 7 日(金)～9 月 3 日(木)

※お持ち帰り不可



ぷるぷるペンギンさんゼリー 250 円

販売期間:8 月 7 日(金)～10 月 1 日(木)

※お持ち帰り不可

天然水を長時間かけて冷やすことでできる、純度の高いかき氷専用の氷を使用し、専門店でも使われている高級かき氷機で削ることで、まるで“ふわふわとした雪”のような口どけをお楽しみいただける「夢のふわ雪®」の新商品。ぶどう果汁を使用したシロップとコンコードグレープを使用したクリームで、食べるころによって異なるぶどうの味わいをお楽しみいただけます。

お子様にも人気のペンギンの形をしたゼリーで、黒ゴマで目を表現しています。お皿を揺らしたり、スプーンで触れたりすると、ぷるぷるとした動きが楽しめます。ペンギンのイメージと、さっぱりとしたサイダー味で、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。



冷やしフルーツぜんざい 250 円

販売期間:8 月 7 日(金)～9 月 3 日(木)

※お持ち帰り不可

北海道産小豆を丁寧に煮詰めたやさしい甘さのぜんざい。もちもち食感の白玉とフルーツを使用することで、暑い季節でもさっぱりと食べられる夏仕様の和スイーツです。



マシュマロナッツブラウニー 350 円

販売期間:8 月 7 日(金)～9 月 3 日(木)

※お持ち帰り不可

アメリカの定番スイーツで、ロッキーロードブラウニーを元に構想。本商品はスライスアーモンド、クランブルクッキー、マシュマロ風クリームを使用し、具沢山のブラウニーとなっています。ナッツやクランブルのザクザク、マシュマロ風クリームのシュワッとした食感にこだわりました。