

＜お客様満足度96.8%※¹の特製おせち＞
お子様も一緒に楽しめる「和洋二段重」が新発売
前回好評の「スイーツおせち」もリニューアル
2027年 無添加※²のくら寿司おせち
超早割で最大3,000円引き & お食事券付きでお得に！

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、2027 年お正月向けのおせちを販売いたします。ただいまご予約の受け付けを行っており、今回新たに「和洋二段重」が登場するほか、前回好評だった「スイーツおせち」や定番の「和風三段重」「豪華三段重」もラインナップしております。



前回、おせちをご購入いただいたお客様を対象に行ったアンケートでは、満足度 96.8%という結果になるなど、毎年ご好評いただいている、くら寿司の四大添加物無添加※²のおせちですが、今回は、伝統的な和風おせちの定番食材だけでなく、お肉からスイーツまで合わせて盛り合わせることで、お子様も一緒に楽しめる「和洋二段重」が新登場します。子孫繁栄の縁起を担ぐおめでたい“味付数の子”や“味付いくら”、“腰が曲がるまで長く生きられますように”という長寿の願いが込められた“焼き海老”、一家の平和を願う縁起物である紅白なますを使用した“紅白なます柚子天盛り”など和風メニューに加え、北海道産の牛肉を使用した“ローストビーフ”や、見た目も鮮やかな“カニカママヨ錦糸巻”、チーズのまろやかさに香ばしいナッツとドライフルーツの甘みがプラスされた“クリームチーズケーキ”など洋風メニューも詰め合わせました。昨今のニーズも踏まえ、少人数でもお楽しみいただけます。

また、前回好評だった「スイーツおせち」も登場します。お客様の声をもとに、新たなスイーツを迎え、さらに彩りよく華やかにリニューアル。いちごピューレ使用のムースにゼリーを重ねた“ストロベリームースケーキ”や、バニラ風味のプリンムースを使用した“北海道産生キャラメルプリンケーキ”、宇治抹茶の香りとクリームのコクが広がる“抹茶ティラミス”、瀬戸内レモンピールを使ったムースに紅茶ゼリーを重ね、レモンティーのようなさっぱりとした味わいの“瀬戸内レモンムースケーキ”が新しく加わり、お正月の団らんには華を添えます。

さらに、「和洋二段重」、「和風三段重」、「豪華三段重」は、10 月 31 日(土)までのご注文で早割価格となり、最大 3,000 円引き※³でご購入いただけるほか、全国のくら寿司でお持ち帰りにも利用できるお食事券がついており、お正月のお食事にお寿司も合わせてお得にお楽しみいただけます。

バイヤーが厳選したこだわり食材が詰まったくら寿司のおせちを、ぜひご家庭でお楽しみください。

(※1)2026 年度のくら寿司おせちをご購入いただいたお客様アンケート結果をもとに算出 (※2)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料の四大添加物無添加(※3)商品により割引価格は異なります

【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

■「2027 年 おせち」販売概要

・くら寿司公式通販サイトからご予約いただけます。

URL: <https://www.610kura.com/SHOP/193802/list.html>

・送料無料

・ネット予約受付期間:2026 年 12 月 23 日(水)まで

・お届け日:和洋二段重、スイーツおせち、和風三段重→12 月 30 日(水)着 ※冷凍便
豪華三段重→12 月 31 日(木)着 ※冷蔵便

・商品名 / 価格

※予定数量に達し次第、受付終了となります。



和洋二段重 16,000 円

2 人前

くら寿司お食事券 1,000 円分付

<早期割引>

10 月 31 日(土)までのご注文で超早割 2,000 円引、

11 月 30 日(月)までのご注文で早割 1,000 円引

伝統的な和風おせちの定番食材とお肉を中心に
お子様も一緒に楽しめる洋風メニューの詰め合わせ。

<和の重>

味付数の子、からすみ、味付いくら、菜の花のおひたし、紅白なます柚子天盛り、黒豆、花餅(白)、
渋皮栗甘露煮&きんとん餡、寿高野豆腐、昆布巻、かまぼこ(紅・白)、田作り、焼き海老、椎茸煮、伊達巻、白花豆

<洋の重>

抹茶ティラミス、クリームチーズケーキ※4、餡掛けカシューナッツ、さつま芋レモン煮、クランベリーくるみ、
ローストビーフ、ごぼうごま和え、ブロッコリー、宮崎牛すき焼き風、キャロットラペ、合鴨ロースト、カニカママヨ錦糸巻

(※4)クリームチーズケーキには、はちみつがかかっています。1 歳未満の乳児には与えないでください。



スイーツおせち 3,980 円

※お食事券はついておりません

晴れの日に対応しい、スイーツを重箱に詰めた
華やかなおせちです。

<内容>

ストロベリームースケーキ、北海道生キャラメルプリンケーキ、抹茶ティラミス、瀬戸内レモンムースケーキ、
ニューヨークチーズケーキ、和栗パウンドケーキ、ガトーショコラ、キャロットケーキ、クリームチーズケーキ※5

(※5)クリームチーズケーキには、はちみつがかかっています。1 歳未満の乳児には与えないでください。



和風三段重 20,000 円

3 人前

くら寿司お食事券 2,000 円分付

<早期割引>

10 月 31 日(土)までのご注文で超早割 3,000 円引、

11 月 30 日(月)までのご注文で早割 2,000 円引

昔ながらの定番食材に加え、くら寿司バイヤー厳選の海の幸やお肉をバランスよく詰め合わせました。

<一の重>

味付数の子、田作り、ごぼうごま和え、飴掛けカシューナッツ、黒豆、渋皮栗甘露煮&きんとん餡、黒豚昆布巻、かまぼこ(紅・白)、白花豆、クランベリーくるみ、伊達巻

<二の重>

紅白なます柚子天盛、さつま芋のレモン煮、味付いくら、チキン二色巻、焼き海老、ブリ照焼、ローストビーフ、クリームチーズの生ハム巻、和菓子(てまり餅)、こはだ栗漬、スモークサーモン、のどぐろ甘酢漬

<三の重>

れんこん煮、湯葉有馬煮、紅白餅(紅・白)、昆布巻、菜の花のおひたし、竹の子煮&絹さや、たこ旨煮、帆立旨煮、小鯛ひしお焼、こんにゃく煮、寿高野豆腐、椎茸煮、バイ貝、レーズンバター、金柑



豪華三段重 29,800 円

4 人前

くら寿司お食事券 3,000 円分付

<早期割引>

10 月 31 日(土)までのご注文で早割 1,000 円引

本ズワイガニや国産黒あわび、車海老など豪華な海の幸を厳選した特製おせちです。

<一の重>

スモークサーモン、帆立旨煮、味付いくら、ブリ照焼、車海老艶煮、明石ダコ旨煮、和菓子(てまり餅)、かに甲羅盛、真鱈旨煮、国産黒あわび煮貝、国産バイ貝

<二の重>

味付数の子、紅白餅(紅・白)、菜の花のおひたし、飴掛けカシューナッツ、クランベリーくるみ、黒豆(金粉)、渋皮栗甘露煮&きんとん餡、金柑、黒豚昆布巻、かまぼこ(紅・白)、湯葉有馬煮、田作り、伊達巻

<三の重>

れんこん煮、椎茸煮、竹の子煮、ふき煮、六角里芋、ごぼう煮、ねじり花にんじん、手綱こんにゃく、南瓜煮物、和牛ローストビーフ、紅白ゆずなます、昆布巻、寿高野豆腐、だし巻き