報道関係各位

2026年11月10日
くら寿司株式会社

脂が乗った冬の味覚をお届け！

「ぶりととろ」フェア

QRクーポンで“寒ぶり”が一皿無料に！

―11月13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、「**寒ぶり**」や「**寒ぶりとろ（一貫）**」、「**みなみまぐろ中とろ**」などが登場する「ぶりととろ」フェアを、11月13日（金）より期間限定で開催します。



本フェアでは、冬の味覚を代表する寒ブリをはじめ、口の中で“とろ”ける極上の味わいをお届けします。「**寒ぶり**」は、しっかりとした身質を備えたブリの中から、特に脂乗りが良い大型サイズのみを厳選。店内でこまめに皮引き・切りつけを行うことで、鮮度の高い状態でご提供します。また、「**寒ぶりとろ（一貫）**」は、1尾あたりから10%未満ほどしか取れない希少なトロ部分を使用。口の中でとろける強い甘みを堪能できる贅沢な一貫です。さらに、「**みなみまぐろ中とろ**」は、本マグロと肩を並べる高級マグロ“ミナミマグロ”を漁獲後すぐに船内凍結することで鮮度を維持。店内でこまめに解凍し、切りつけてご提供いたします。また脂乗りの良い、皮目から6センチまでの部位を使用することで、上質な脂の甘みと濃厚な味わいが絶妙なバランスで口の中に広がります。そして、厳選した上質な穴子を使用した「**とろける穴子天（一貫）**」は、くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮ることで深みのある味わいに仕上げた煮穴子を、ご注文を受けてから店内で揚げるため、サクサクの衣と甘くきめ細やかな身が口の中で“とろ”け、ふわふわの食感をお楽しみいただけます。

その他、同日より、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、対象商品が一皿無料になるQRクーポンサービスも実施します。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、期間中、対象商品の中からお好きな一皿が無料※2となるもので、今回は、本フェアの目玉商品である「**寒ぶり**」に加え、定番商品の「**宮崎牛てんこもり**」や「**特製茶碗蒸し**」、「**チーズケーキ**」の計4商品がお得に楽しめます。

とろける旨みと冬の味覚を一足早く味わえて、クーポンで人気商品がお得に食べられるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※1QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。※2QRクーポンサービスは店頭レジにて1会計税込1,000円以上でいずれかのクーポンが1日1回のみ利用可能。

【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

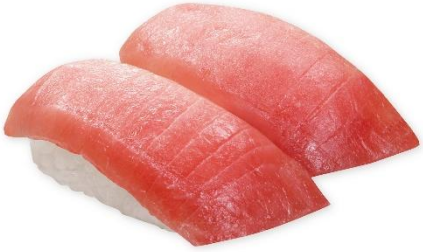
※店舗により価格は異なります。
※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



寒ぶり 280 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)



寒ぶりとろ(一貫) 190 円
販売期間:11 月 13 日(金)～無くなり次第終了
※お持ち帰り不可
※数量限定



みなみまぐろ中とろ 280 円
販売期間:11 月 13 日(金)～無くなり次第終了

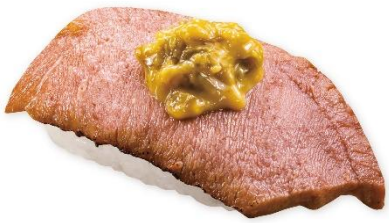


とろける穴子天(一貫) 180 円
販売期間:11 月 13 日(金)～無くなり次第終了
※お持ち帰り不可



【鹿児島県産】活〆すぎ 270 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 23 日(月)

美しい血合いと透明感のある白身が特徴で、しっかりとした強い歯ごたえと上質な脂乗りをお楽しみいただけます。スギは南方の大型回遊魚で、日本では流通量が少ない希少な魚です。成長に必要な餌の量が少なく、給餌効率が良いことから、餌代の高騰が続く中において、持続可能な養殖魚の一つとも言えます。



【仙台名物】牛タン焼き(一貫) 280 円
販売期間:11 月 13 日(金)～無くなり次第終了

牛タンに南蛮味噌を合わせる仙台名物の牛タン料理をイメージした商品。牛タンに合うよう仕上げた南蛮味噌は、青唐辛子味噌とくら寿司特製味噌をブレンドすることで辛みとコクを引き立て、ピリッとした辛さの中に旨みを感じられます。

■QR クーポンを事前に取得することで、対象商品からお好きな一皿が無料に！

※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。



寒ぶり 280 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)
※お持ち帰り不可

しっかりとした身質を備えたブリの中から、脂乗りが良い大型サイズのみを厳選。店内で皮引きを行うことで鮮度の良い状態でご提供します。



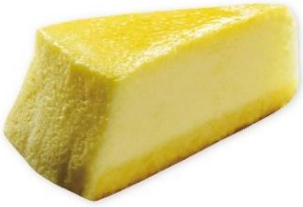
宮崎牛てんこもり 250 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)
※お持ち帰り不可

全国的な和牛の品評会で 4 大会連続内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛。宮崎県内で生産肥育された質の高い黒毛和種※で、脂の旨みをご堪能いただける牛バラ肉を使用し、お寿司に合うよう甘辛い醤油ベースの味付けに仕上げました。
※最長飼養地が宮崎県



特製茶碗蒸し 250 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)
※お持ち帰り不可

自社セントラルキッチンにて手作りで取った出汁は、「食べるお出汁」とも言われるほどの味わい。そのお出汁の旨みを存分に味わっていただくため、あえて具は控えめでシンプルに仕上げ、店舗でこまめに蒸してご提供しています。



チーズケーキ 200 円
販売期間:11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)
※ケーキは種類が異なる場合があります
※お持ち帰り不可

低温でじっくり焼き上げることで、しっとりとした食感とやさしい甘さを引き出した、定番の人気スイーツ。食後のデザートにぴったりなサイズ感でお届けします。

【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 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。

・対象商品:「寒ぶり」、「宮崎牛てんこもり」、「特製茶碗蒸し」、「チーズケーキ」
※店頭レジにて 1 会計税込 1,000 円以上でいずれかのクーポンが 1 日 1 回のみ利用可能。
・予告クーポン配布期間(くら寿司店舗にて取得可能):～11 月 12 日(木)
・期間中クーポン配布期間(くら寿司 HP にて取得可能):11 月 13 日(金)～11 月 26 日(木)

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:11 月 13 日～11 月 26 日):