報道関係各位

2026 年 11 月 24 日
くら寿司株式会社

ウニや寒ブリなど贅沢なネタが集結！
関西限定で貴重な生サバも登場！
「新物うにととろ」フェア

QRクーポンサービスで対象商品が1皿無料に
―11月27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、「**新物うに**」や「**【地中海産】本まぐろ中とろ（一貫）**」、「**五島列島 AI 寒ぶり**」、関西限定販売の「**大型生さば**」など、当社だからこそご提供できる豪華ネタが揃う「新物うにととろ」フェアを、11 月 27 日(金)より期間・数量限定で開催します。



本フェアでは、ウニやマグロのトロ、寒ブリなど豪華食材を多数ご用意しました。旬の時期に水揚げされた「**新物うに**」は、口の中でとろけていくような食感と上品に抜けていく香りが特徴で、ミョウバンを一切使用しないことで、苦みがなく、ウニ本来の濃厚な旨みを堪能いただけます。また、“マグロの王様”とも呼ばれる本マグロを使用した「**【地中海産】本まぐろ中とろ（一貫）**」は、きめ細かな脂とスジが少ない口当たりの良さが特徴のクロアチア産本マグロを使用しており、赤身の旨みと脂の甘みのバランスのよさが味わえます。さらに、この時期が旬の「**五島列島 AI 寒ぶり**」は、AI を活用したスマート養殖で育てた大型サイズのブリを使用しており、五島列島の速い潮の流れの中で育つことで引き締まった身と、脂乗りのよさが特徴です。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、関西の一部店舗限定で、生サバをお寿司としてご提供する「**大型生さば**」を販売します。愛媛県（水産研究センター）が開発した人工種苗を用い、完全養殖に成功。スマート養殖により給餌の量やタイミングを適正化できたことで、約 700g の希少な大型サイズにまで育てた脂のり抜群のサバを使用しています。さらに、販売当日に水揚げ、加工したものを店舗へ直送することで高い鮮度を保ち、回転寿司では珍しい生サバとしてご提供します。

加えて、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、食べた瞬間に口の中でとろける極上食感を楽しめる「みなみまぐろ大とろ（一貫）」のほか、定番商品で人気の「いくら」「くらポテトメガ」「チョコケーキ」の対象 4 商品の中からお好きな一皿が無料※2 となり、さらにお得にお楽しみいただけます。

その他、季節感をお楽しみいただけるメニューとして、今年 9 月に販売し好評だった「月見バーガー」に続き、この季節ならではの「**くら寿司のグラタンコロッケバーガー**」が新登場。注文が入ってから揚げるコロッケは、炒めた玉ねぎを使用することで甘みを、国産牛乳とバターを使用することで、濃厚でコクのあるクリームに仕上げており、衣を 2 回つけることで、外側はさくっと、中はとろっとした食感が楽しめます。タルタルソースとケチャップを合わせたくら寿司特製のオーロラソースの程よい酸味が、グラタンコロッケのまろやかさを引き立てます。さらに、とんかつソースと、シャキシャキ食感のキャベツを合わせることで、全体の味をバランスよくまとめています。

くら寿司だからこそご提供できる希少なネタや、冬ならではの商品がお楽しみ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ーブの登録商標です。※2 QR クーポンサービスは店頭レジにて 1 会計税込 1000 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。



新物うに　300 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 6 日(日)



【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫)　280 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 6 日(日)



びんちょう大とろ　230 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 6 日(日)

延縄漁法と呼ばれる方法で一尾ずつ針に引っ掛けて漁獲することで、魚へのストレスや傷を最小限に抑えています。捕獲後はすぐに船内で凍結し、そこから一尾ずつ脂乗りのよいものを厳選。さらに、腹に近い希少部位を使用することにより、口の中でとろけるような極上の食感と、脂の甘みを堪能いただけます。



極上めばちまぐろ(一貫)　180 円
販売期間:11 月 27 日(金)～

鮮度にこだわり、水揚げ後すぐに凍結した 40 kg以上の大型メバチマグロの中から、コクと香りが良い最高級グレードのものを使用。自社セントラルキッチンで 20 時間以上前から仕込み、熟成を施すことで、マグロの濃厚な旨みを引き出しています。



サーモン照りマヨ(一貫)　130 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 20 日(日)
※お持ち帰り不可

甘辛いタレに漬け込んだ銀鮭を、注文を受けてから揚げたてでご提供します。ふっくらとした身に、照り焼きの旨みとマヨネーズのまろやかなコクが絡み合う、子どもから大人まで楽しめる味わいです。

■今が旬の寒ブリや、産地でしか食べられない「生」のサバをご提供！

※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。



五島列島 AI 寒ぶり　280 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 20 日(日)



大型生さば　350 円
販売期間:11 月 27 日(金)～12 月 6 日(日)
※関西 96 店舗限定
※お持ち帰り不可

【AI を活用した「スマート養殖」】

養殖業界の深刻な課題である「人手不足」と「労働環境の厳しさ」をテクノロジーの活用により緩和することを目的とした「スマート養殖」。AI や ICT 技術を活用したスマート給餌機を活用し、養殖で最も手間がかかる人の手を介したエサやりを無くすだけではなく、必要なエサを的確なタイミングで与えることで、価格高騰が続くエサのロス削減を図ることができ、経営の効率化に加え、海洋環境の保全にもつながります。



■くら寿司ならではのネットワークを生かしたメニューを拡充！
毎日日替わりの魚が楽しめる「本日のおすすめシリーズ」販売店舗拡大

当社では、毎日日替わりで日本各地のおいしい魚をご提供する「本日のおすすめシリーズ」を 2025 年 11 月より、東京、大阪などの計 60 店舗でスタート。1 年をかけて 150 まで店舗数を拡大しておりましたが、11 月 27 日（金）より、新たに北海道や宮城県、広島県など 18 道県を追加し、計 292 店舗で実施いたします。

本シリーズでは、当社が長年をかけて築いてきた漁業関係者様とのネットワークを生かし、各地で水揚げされた旬の魚や高級魚などを、各店で日替わり※で販売するもので、離れた産地の新鮮な魚も手軽にお楽しみいただけます。

※水揚げ状況により、同一魚種が続く場合や販売が無い場合がございます

【販売開始日】11 月 27 日（金）～
【価格】一皿 250 円/380 円　※一部商品除く
【店舗数】計 292 店舗
※11 月 27 日時点。最新の実施店舗は当社公式サイトよりご確認ください
【販売商品】
・11 月 27 日時点。今後、変更となる可能性があります。季節に応じて切り替わる予定です。
・各店舗 1 日につき 1 魚種を日替わりで販売いたします。
・数量限定のため、無くなり次第終了となります。
・水揚げ状況により、同一魚種が続く場合や販売が無い場合がございます。
・お持ち帰り不可です。

一部抜粋

＜北海道＞



石狩湾産しゃこ（一貫）　380 円

＜東北・関東＞



三河湾・遠州灘産生炊き太白しらす軍艦　250 円

＜中部・関西・中四国＞



活〆薩摩ひらまさ　250 円

＜九州＞



玄界灘産甘鯛湯引き　380 円

■「超熟成シリーズ」から、イカを使用した商品が新登場

※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。



超熟成いか　110 円
販売期間：11 月 27 日（金）～1 月 4 日（月）

淡泊な味わいのムラサキイカに、自社セントラルキッチンでくら寿司独自の“二段階熟成”を施しました。旨みを引き出し、ねっとりとした柔らかな食感に仕上げています。

【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た上、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチンの最新技術“二段階熟成”を採用。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。

■QR クーポンのご利用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。



みなみまぐろ大とろ（一貫） 280 円
販売期間：11 月 27 日（金）～12 月 9 日（水）
※お持ち帰り不可

本マグロと肩を並べる高級マグロとして知られるミナミマグロを、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、切りつけてご提供します。一尾からわずか数パーセントしか取れない最高級部位を使用し、口の中でとろける極上の食感を堪能いただけます。



いくら 250 円
販売期間：11 月 27 日（金）～12 月 9 日（水）
※お持ち帰り不可

担当バイヤーが現地に足を運んで厳選した鮮度の良いイクラを、国内の加工場で目視により細かく選別。くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込むことで濃厚なコクを引き出し、プチっとした食感を楽しめます。



くらポテトメガ 380 円
販売期間：11 月 27 日（金）～12 月 9 日（水）
※お持ち帰り不可

注文を受けてから揚げたてでご提供。ポテトの表面に独自のコーティングを施し、さくさくの食感に仕上げています。通常の「くらポテト」の約 2 倍の量で、シェアもおすすめです。



チョコケーキ 200 円
販売期間：11 月 27 日（金）～12 月 9 日（水）
※ケーキは種類が異なる場合があります
※お持ち帰り不可

ふんわりと焼き上げたココアスポンジに、コクのあるチョコクリームをサンド。ココアのほろ苦さとチョコの程よい甘みが絶妙に調和した、食後にちょうどいいサイズのケーキです。

【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：「みなみまぐろ大とろ（一貫）」「くらポテトメガ」「いくら」「チョコケーキ」
・予告クーポン配布期間（くら寿司店舗にて取得可能）：～11 月 26 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 27 日（金）～12 月 9 日（水）

※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

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 27 日～12 月 9 日）：

■外はサクサク、中はとろとろ、あったか～いグラタンコロッケのハンバーガー

※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。



くら寿司のグラタンコロッケバーガー　430 円
販売期間：11 月 27 日(金)～12 月 20 日(日)

■バーガーとの相性も抜群！サイドメニューの定番ポテトに期間限定のあの味が復活

　くら寿司が協賛する MBS ラジオ『ごぶごぶラジオ』のコーナー「ごぶごぶくら寿司会議」から誕生し、今年 6 月の販売で大好評をいただいた商品が、お客様の熱いご要望にお応えして再登場します。

　「**浜ちゃん愛しの酸辣湯ポテト**」は、番組内で「浜田さんの好きな味のポテトをつくりたい」と相談したところ、浜田雅功さんの「酸辣湯味やったらアカンの？」の一言で開発が決まった商品です。スタジオでの試食では、浜田さんも「これ美味いな！」と太鼓判。注文を受けてから厨房で揚げる「くらポテト」と酸辣湯シーズニング「浜田粉」を専用の袋に入れ、シャカシャカ振ってお召し上がりいただきます。国産玄米黒酢の粉末で、独特な風味と旨みのある酸味を再現。さらに黒胡椒と白胡椒で、酸辣湯らしい辛みを効かせました。すっぱさとピリッとした辛さがクセになる味わいです。

　さらに、酸辣湯シーズニング「浜田粉」（価格：全店 100 円）の単品販売も実施。お好きな商品にかけてお楽しみいただけます。

　前回同様、「浜ちゃん愛しの酸辣湯ポテト」をご注文いただくと、「くら寿司店長浜ちゃん限定ブロマイドカード」が 1 枚ランダムでついてきます。今回新たに登場するシークレット 2 種類を加えた全 8 種類（通常カード 5 種類、シークレット 3 種類）です。カード裏面は全種類共通で、「ごぶごぶラジオ」メンバーの浜田雅功さん、どりあんず堤さん・平井さん、サカイストまさよしさん、瀬下豊さんの似顔絵が入った特別仕様です。

※浜田粉の単品販売には、ブロマイドカードはつきません。
※予定数量に達し次第、販売終了となります。



浜ちゃん愛しの酸辣湯ポテト　500 円
販売期間：11 月 27 日(金)～1 月 31 日(日)
※全店同一価格での販売



ブロマイドカード



※ごぶごぶラジオ収録スタジオでの一コマ