

夏休みはくら寿司でカニ三昧！

「極上かに」フェア

—7月19日(金)から期間・数量限定で開催—

ハイグレード店の無添蔵では「北海道と鰻」フェアがスタート

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、「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」や「かに二種にぎり」、「たらばかに軍艦」など、豪華食材の“カニ”を存分にお楽しみいただける「極上かに」フェアを、7月19日(金)より期間限定で開催します。また、くら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」では、「【北海道産】函館サーモン」や「【国産】炙りたて鰻」などが楽しめる「北海道と鰻」フェアを同日より開催します。



冬のイメージがあるカニですが、くら寿司では、夏でもカニをお楽しみいただけるよう、水揚げ時期が違うものを世界中から仕入れてご提供します。「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニを水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工方法により、噛むほどに溢れ出るカニの旨みと甘みをご堪能いただけます。また、「かに二種にぎり」は、濃厚な旨みの本ズワイガニの棒肉と、ふわふわ食感で上品な味わいのたらばガニのかに身を一皿で贅沢に食べ比べいただけます。そして、「キングクラブ」と呼ばれ、世界的に人気があるたらばガニを豪快に乗せた「たらばかに軍艦」は、調整が難しい加工の際に出る味の品質の差に対し、上質な部分のみを厳選し、さらに自社セントラルキッチンでも再選別を行うことで味の管理を徹底。口いっぱいカニの旨みと上品な甘みが広がります。「えびかにマウンテン」は醤油ベースのタレに漬け込み、とろっとした甘みのあるアカエビと、上品な味わいがぎゅっと詰まったたらばガニの身をふんだんに盛った豪華な一皿です。食べ応えも抜群で、上に乗ったぶちぶち食感のとびこがアクセントになります。

加えて、豪華な商品を一皿で楽しめる「極みの逸品シリーズ」より、「超かにづくし」が登場します。本ズワイガニの濃厚な甘みと旨みが口の中で溶けていくような食感が楽しめる“生ズワイガニ”や、上質な甘みを贅沢に味わえる“たらばがにかに身”、紅ズワイガニのかに味噌とたらばガニの身を和えた“たらばかにみそ和え軍艦”などといった、さまざまなバリエーションのお寿司を一皿でお楽しみいただける、カニ好きにはたまらない一品です。

そして、関西で4店舗を展開するくら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」で同日より開催する「北海道と鰻」フェアでは、北海道の海の幸「【北海道産】函館サーモン」や、暑い季節にぴったりなスタミナ食材であるウナギを使用した「【国産】炙りたて鰻」などを販売いたします。

バリエーション豊富なカニのお寿司や、北海道の味覚が楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司と無添蔵にお越しください。

【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 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

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。



ボイル本ズワイガニ大(一貫) 280円
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



かに二種にぎり 345円
※本ズワイガニ・たらばがかにに身
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)
※お持ち帰り不可



たらばがに軍艦 280円
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



えびかにマウンテン 345円
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)
※お持ち帰り不可



カンジャンゲジャン 250円
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



炙りのどぐろ(一貫) 165円
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



貝三種盛り 165円
※つぶ貝・本みる貝・石垣貝
販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)

韓国の定番料理をお寿司にアレンジした新商品。上質な甘みと濃厚な旨み、口の中で溶けていくような食感を楽しめる生の本ズワイガニを使用し、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、カニの旨みが引き立ちます。また、ぷちぷち食感のとびこがアクセントになっています。

脂乗りが良い大型サイズのボグロを厳選し、一晩かけて熟成させることで、本来の旨みを引き出しています。皮目を炙ることで、香ばしい香りと共に、皮目から溶け出す上質な脂の甘みと旨みをご堪能いただけます。肉厚なので食べ応えも抜群です。

つぶ貝は、独自の加工により、旨みと食感を最大限引き出しています。石垣貝と本みる貝は、軽く湯通しし、表面だけを加熱処理したのち、急速凍結することで旨みを閉じ込めました。石垣貝は、甘みと旨みが強く、コリコリとした食感がクセになり、本みる貝は、上品な旨みとほんのりとした甘みをご堪能いただけます。

■極みの逸品シリーズ

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



超かにづくし 1,490円

※生ズワイガニ・本ズワイガニ・

本ズワイガニ開き(二貫)・生ズワイガニかに身・

たらばがにかに身・たらばかにみそ和え軍艦

販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)

※お持ち帰り不可

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。

■くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「北海道と鰻」フェアが7月19日(金)よりスタート

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【北海道産】函館サーモン 260円

販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



【北海道産】炙り ほっけ 260円

販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)

※北海道産の原料を使用



【北海道産】炙り ぎんぼ 440円

販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)

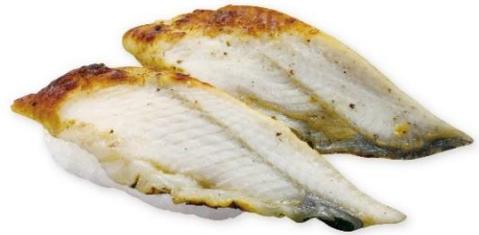


【北海道産】いくら軍艦 440円

販売期間:7月19日(金)~8月7日(水)



【国産】炙りたて鰻 440 円
販売期間:販売中～8月7日(水)



【国産】鰻 白焼き 440 円
販売期間:販売中～8月7日(水)



旭川醤油らーめん 490 円
販売期間:販売中～8月7日(水)
※お持ち帰り不可



夢のふわ雪 北海道メロン 680 円
販売期間:7月19日(金)～8月7日(水)
※お持ち帰り不可

■無添蔵について

隠れ家風の落ち着いた雰囲気と古民家をイメージしたような内装で、高付加価値な商品を贅沢且つリーズナブルにお楽しみ頂くことをコンセプトとして、2005年1月に1号店となる『無添蔵 泉北店』をオープン致しました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみ頂けるように、くら寿司を象徴する「ビックらポン!®」などのアミューズメントは無く、製造にひと手間をかけた手作りメニューなど、味や見た目にも特にこだわった商品を提供するハイグレードブランドです。4店舗という小規模だからこそ可能となる、くら寿司では期間限定でしか販売できない価値ある商品も、充実の定番商品ラインナップとして取り揃えております。

全店舗くら寿司の近隣に立地しており、普段は“くら寿司”、特別な日には“無添蔵”など、その時のシーンにあわせてご利用頂けます。

