

人気の中トロがお得な値段で食べられる！

「極上とろ」フェア

ご好評頂いていた“あまざけ風炭酸飲料”のリニューアルや

新作のスイーツも多数登場

—8月9日(金)から期間・数量限定で開催—

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、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の1貫115円※にて販売するほか、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」や「天然本まぐろねぎまぐろ」などに加え、“極みの逸品シリーズ”から「極上大とろ盛り合わせ」を販売する「極上とろ」フェアを、8月9日(金)より期間限定で開催します。



期間限定で1貫115円※という特別価格でご提供する「ふり塩熟成中とろ(一貫)」は、マグロの中とろ部位から、特に脂乗りの良いものを厳選しており、上質な脂の旨みと、ふり塩熟成によるマグロ本来の旨みがバランス良く味わえます。また、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」は、マグロからわずか5%ほどしか取れない最高級部位を使用しており、食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。いずれも、計算された塩分量で丁寧なふり塩加工し、余分な水分を飛ばすことで旨みを凝縮させた上、さらに熟成させることで、マグロの旨みと脂の甘みを最大限に引き出しています。

そして、日本有数の水揚げ量を誇る塩釜産の本マグロを使用した「天然本まぐろねぎまぐろ」は、赤身を粗くたたき加工することで、なめらかな舌触りの中に本マグロの旨みをしっかりと感じられる一品です。

加えて、同フェアでは高級魚であるカンパチも登場します。「【鹿児島県産】かんぱち」は、鮮度にこだわり、毎日店舗で使用する分だけを水揚げし、活〆して加工した後すぐに出荷しています。さらに、売れ行きに合わせ店内で皮を引き、手切りをして提供することにより、鮮度抜群の身が引き締まったコリコリとした食感をお楽しみいただけます。

そして、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”から、大トロを使用したお寿司を贅沢に盛り合わせた「極上大とろ盛り合わせ」が登場。“炙り大とろジュレポン酢”は、脂が乗った大トロを炙ることで余分な脂を落とし、爽やかな風味のジュレポン酢と合わせることで、後味さっぱりとお召上がりいただけます。“炙り大とろ厳選塩”は、大トロに塩をまぶして、表面を軽く炙ってご提供します。一般的な塩と比べてまろやかな口当たりのものを厳選して使用することで、大トロの旨みと脂の甘みをより引き立たせています。このほか、ふり塩熟成加工を施した大トロのにぎりや細巻きも楽しみ、満足度の高い一皿となっています。

中トロをはじめ、とろける極上の味わいが堪能できるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

※特別価格は、8月9日(金)～9月16日(月)での販売価格です。また、店舗により価格が異なります。

【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。



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115円
販売期間:8月9日(金)~9月16日(月)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345円
販売中



天然本まぐろ わぎまぐろ 280円
販売中



【鹿児島県産】かんぱち 280円
販売期間:8月9日(金)~無くなり次第終了



ローストビーフ タリアータ風(一貫) 230円
販売期間:8月9日(金)~無くなり次第終了



生たこ 梅おろし 180円
販売期間:8月9日(金)~無くなり次第終了

イタリア料理の「タリアータ」をお寿司で表現。厚切りで食べ応え抜群のローストビーフを使用しており、くら寿司オリジナルのバルサミコソースとパルメザンチーズをトッピング。ソースは一般的なバルサミコドレッシングに比べて甘く仕上げることで、シャリに合うよう調整しており、まろやかなチーズとの相性も抜群です。

身が傷つかない蛸壺漁で獲れたタコのみを使用しているため、鮮度・品質・身の締まりが良く、適度な柔らかさと歯ごたえ、生ならではのねっとりとした食感をお楽しみいただけます。大根おろしに南高梅を混ぜた梅おろしをトッピングすることで、梅の爽やかな風味が口の中に広がります。



サーモンポキ 165 円
販売期間:8月9日(金)~無くなり次第終了

ハワイの伝統的な料理「ポキ」がお寿司になって新登場。サーモン、アボカド、オニオンスライスに、赤ユッケダレとチョレギソースを合わせたくら寿司特製のピリ辛なポキダレが食欲をそそり、夏にピッタリな商品です。



昆布水つけ麺 490 円
販売期間:8月9日(金)~10月3日(木)
お持ち帰り不可

北海道産の昆布の風味が溶け出したとろみのある昆布水に麺を絡ませており、そのままでも風味豊かな昆布の旨みを楽しめます。さらに、カツオの旨みたっぷりの出汁に柚子の香りを効かせた醤油ベースのつゆにつけることで、魚介の旨みとコクに加え、柚子の爽やかな香りが広がる上品な味わいになり、味の变化もお楽しみいただけます。

■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。



極上大とろ盛り合わせ 1,480 円
販売期間:8月9日(金)~8月21日(水)
※大とろ二貫・炙り大とろジュレポン酢・
炙り大とろ厳選塩・大とろ鉄火
※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。

■その他、夏季限定の新スイーツが続々と登場！

※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。



ぷるぷるにゃんこゼリー 390 円
販売期間:8月9日(金)~9月5日(木)
※お持ち帰り不可

黒ゴマで目と鼻を表現した、可愛らしい見た目の猫の形をしたゼリーで、お皿を軽く揺らしたり、スプーンで触れることで、ぷるぷるとした動きが楽しめます。ゼリーはさっぱりとしたヨーグルト風味で、濃厚なマンゴーソースとの相性が抜群です。



シューマウンテン 280円

販売期間:8月9日(金)~9月5日(木)

※お持ち帰り不可

フランスで古くから愛されているスイーツで、「小さな贈り物」、「小さな喜び」などの意味を持つといわれる祝い菓子“プロフィットロール”をイメージ。カスタードが入ったプチシューに、チョコレートシロップとホイップをトッピングし、ボリューム溢れる見た目です。プロフィットロールの楽しみ方としてあるように、シューを一つずつシェアしていただくのはもちろん、見た目に反して軽い食感のスイーツなので、お一人でもお楽しみいただけます。



黒ごま団子 165円

販売期間:8月9日(金)~10月3日(木)

丹念に練った香り高い黒ごまを混ぜこんだ上品な甘さの餡を、もち米の皮で包みました。表面にも黒ごまと白ごまをまぶし、揚げたてで提供することで、外側はかりっと、中はもちっとした食感を、口の中に広がるごまの香りとともにお楽しみいただけます。



パッションフルーツスカッシュ 400円

販売期間:8月9日(金)~9月5日(木)

パッションフルーツの甘みと酸味が絶妙に調和しており、一口飲むと優しい甘さと爽やかな酸味が広がります。パッションフルーツのゼリー状の果肉やプチプチした種の食感に、弾力のあるナタデココが加わることで、飲みごたえも十分。暑い夏の日にぴったりなトロピカルドリンクです。

■好評いただいていた「シャリコーラ」が「あまざけ風サイダー」としてリニューアル！無添加*の炭酸飲料“ピュアサイダー”シリーズが登場！

※店舗により価格は異なります。



あまざけ風サイダー 220円

販売期間:8月9日(金)~

「飲む点滴」といわれる米麹から作った甘酒を、お米の優しい甘みを感じられるシンプルなサイダーとして飲みやすくしました。米麹原料の甘酒には、全9種の必須アミノ酸(イソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、スレオニン、トリプトファン、バリン、ヒスチジン)が含まれており、夏バテや疲労回復、美容効果が期待できるといわれています。

このほか、ジンジャー、ぶどう、めろんも“ピュアサイダー”シリーズとしてラインナップ。すべて安心の無添加*素材を使用し、美味しさにこだわった夏にふさわしい爽やかな炭酸飲料です。

※化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料不使用



ジンジャーサイダー 220円

ぶどうサイダー 220円

めろんサイダー 220円

販売期間:8月9日(金)~