

## 「ふり塩」で旨みを極めたマグロが誕生して1周年

# 「ふり塩熟成まぐろ」フェア

## 夏限定のひんやりスイーツ「ピーチメルバ」も新発売！

—8月23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、大人気商品「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の一貫115円<sup>(※1)</sup>で楽しめる「ふり塩熟成まぐろ」フェアを、8月23日(金)より期間限定で開催します。また、同フェアでは、KURA ROYALの新商品として、「ピーチメルバ」も期間・数量限定で販売します。



「ふり塩熟成まぐろ」の誕生1周年を記念した本フェアでは、ふり塩加工を施すことでさらに美味しくなった、くら寿司が最もこだわりのネタの1つであるマグロを使ったお寿司が多数登場します。

“ふり塩”とは、2023年8月より導入した余計な水分をとばして旨みを凝縮する加工工程で、極力水を使わない手順や塩分量の調整、そしてマグロの表面に均等に塩を打つなど特別な技術が必要となります。「その価格で最高の味を実現する」という考えの下、長年の研究と加工技術の積み重ねによる集大成です。

こうした独自技術により、旨みを高めた「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を、本フェアでは期間限定で一貫115円<sup>(※1)</sup>という特別価格でご提供します。マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選しているため、上質な脂の旨みとマグロ本来の旨みがバランス良く味わえます。さらに、「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。食べた瞬間にとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。トロは赤身に比べ脂が多いため、店内での加工が適しているのに対し、赤身の定番商品である「ふり塩熟成まぐろ」は、全国に3か所ある自社セントラルキッチン<sup>(※2)</sup>で専門のスタッフが加工。部位により最適な熟成時間と調理方法を選択し、赤身がもつほどよい酸味と旨み、ねっとりとした食感が楽しめます。年間7,000万皿を販売する人気ナンバーワン商品で、2024年7月には、「ジャパン・フード・セレクション」の「スペシャルティ部門(2024年7月)」にて、最高位のグランプリを回転寿司業界として初めて受賞しました。また、ふり塩熟成まぐろを醤油ベースのたれに漬けて仕上げた「熟成漬けまぐろ」は、よりもっちりとした食感で、噛むほどに旨みが口の中に広がります。

そして、“専門店以上のスイーツ”を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわったスイーツブランド「KURA ROYAL」から、暑い夏にぴったりなひんやりスイーツ「ピーチメルバ」が新登場します。バニラアイス、ラズベリーソース、フィアンティーヌ、レモンゼリーを重ねたベースに、白桃カットやマンゴーチャック、ストロベリーアイスがたっぷり入っています。カップに閉じ込めた状態でご提供するため、お客様がカップを開けるとゴロゴロとフルーツがこぼれだす、まるでフルーツの宝石箱のようなスイーツです。ラズベリーソースの酸味やバニラアイスのまろやかな甘み、ヨーグルトクリーム of 甘酸っぱさが、桃とマンゴーのジューシーな甘さをより際立たせます。また、中にフィアンティーヌを忍ばせることで、ザクザクとした食感もお楽しみいただけます。

ふり塩熟成加工により旨みが凝縮された極上のマグロや夏限定スイーツを楽しめるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

※1 特別価格は、9月16日(月)までの販売価格です。一部店舗では価格が異なります。 ※2 一部店舗を除きます。

### 【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】

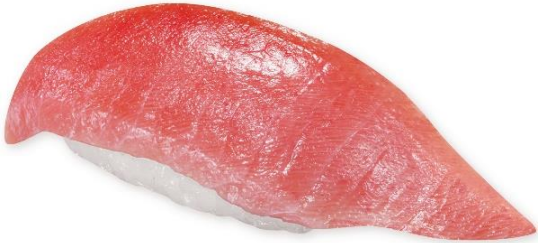
くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

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:~9月16日(月)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345円  
販売中



ふり塩熟成まぐろ 115円  
販売中



熟成漬けまぐろ 115円  
販売中



まぐろボキ 165円  
販売期間:販売中~9月1日(日)

ハワイの伝統的な料理がお寿司になって登場。マグロ、アボカド、オニオンスライスに、赤ユッケダレとチヨレギソースを合わせたくら寿司特製のピリ辛なボキダレが食欲をそそります。

■KURA ROYAL から夏のおすすめスイーツが登場！

※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。



ピーチメルバ 530 円

販売期間:8月23日(金)~9月5日(木)

※お持ち帰り不可

※各店舗 1 日数量限定

※「グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしていません

○トッピング(上から順に)

ストロベリーダイス・白桃カット・マンゴーチャンク・

ピンクレモンゼリー・ラズベリーソース・

フィアンティーヌ・バニラアイス・ヨーグルトクリーム

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。

■くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「大分県」フェアが8月23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。



【大分県産】かんぱち 390 円

販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)



【大分県産】ひらまさ 390 円

販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)



【大分県産】かぼすヒラメ 440 円

販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)



とり天かぼすぶっかつうどん 490 円

販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)

※お持ち帰り不可





大分中津風唐揚げ 400円  
販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)  
※お持ち帰り不可



夢のふわ雪 大分かぼす 480円  
販売期間:8月23日(金)~9月1日(日)  
※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。

