

■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。



たらばかに軍艦 280 円

販売期間:9 月 6 日(金)~9 月 16 日(月)

※数量限定



特大生ズワイガニ(一貫) 345 円

販売期間:9 月 6 日(金)~9 月 16 日(月)

※お持ち帰り不可



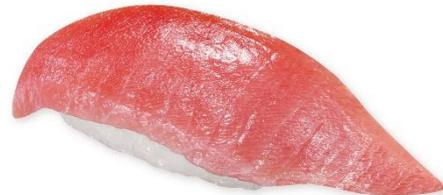
かに食べ比べ 345 円

※本ズワイガニ開き・たらばがにかに身

販売期間:9 月 6 日(金)~9 月 16 日(月)

※お持ち帰り不可

※数量限定



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



月見にくだんご 115 円

販売期間:9 月 6 日(金)~無くなり次第終了

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。さらに、旨みを引き出すために計算された塩分量で丁寧なふり塩加工を施し、余分な水分を飛ばして旨みを凝縮させ、独自の熟成技術を施すことで旨みと甘みを最大限に引き出しました。食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいを楽しめます。

温玉を満月に、ミートボールを月見だんごに見立てた、秋らしい新商品。てりやき味のソースが絡んだ鶏肉のミートボールに、温玉とマヨネーズをトッピングしました。温玉とマヨネーズのまろやかさがミートボールの旨みを引き立たせ、お子様から大人の方まで幅広くお楽しみいただける商品です。

■9月25日はSDGsが採択された「Global Goals Day」

水産業のSDGsに繋がるくら寿司ならではの商品

※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。

白身魚のカルパッチョ 230円

販売期間:9月6日(金)~無くなり次第終了



シイラは鮮度維持が難しく、刺身としては水揚げされた産地でしかなかなか食べられない“低利用魚”ですが、独自の物流ルートにより、速やかに自社の加工センターに運搬し、加工することで、鮮度を保ったままご提供できます。シイラを塩締め熟成させることで旨みを引き出し、カルパッチョ風にアレンジ。EX バージンオリーブオイルを使用した特製ドレッシングと、シャリにも合う柔らかな酸味で甘みがあるオレンジスライスをトッピング。爽やかなオレンジの香りがシイラと相性抜群です。

【低利用魚“シイラ”の活用】

鮮度維持や加工など、扱いの難しさから買い手がつきにくく、市場にあまり流通していない低利用魚。その1つであるシイラについて、くら寿司では商品化に取り組み、2017年より全国で販売しています。それを実現可能にしているのは、全国の漁業者様との連携と自社センターでの加工、商品開発のノウハウです。また、回転寿司チェーンとして全国展開している当社が低利用魚を商品化することで付加価値が高まり、漁業者様に収入面で還元することに繋がっています。

みかんぶり 280円

販売期間:9月6日(金)~無くなり次第終了



愛媛県宇和島産で脂乗りの良いブリを厳選。愛媛県産のみかん“伊予柑”の皮から抽出される「伊予柑オイル」を混ぜた餌で飼育することで、ブリの旨みと爽やかなみかんの風味が口の中に広がります。餌に柑橘類の皮やオイルを混ぜて育てた「フルーティーフィッシュ®」(※)の商品で、生魚が苦手な方にも食べやすく、引き締まった身質とほどよい脂乗りを楽しめます。また、魚の不可食部位を魚粉にし、エサの一部として活用しており、貴重な海洋資源の保全に繋がる、「さかな100%プロジェクト」の商品でもあります。

(※)「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。

【「さかな100%プロジェクト」とは】

「みかんぶり」のエサには、柑橘のオイルを混ぜて、魚が苦手な方にも食べやすくしていることに加えて、エサの一部に活用している魚粉にも特徴があります。この魚粉は、くら寿司が進めている、仕入れた国産天然魚をすべて使い切る取り組み「さかな100%プロジェクト」(2018年~)の一環として、魚体の約40%にあたる魚の骨や内臓など、どうしても商品化できない部位を活用したものです。これにより、価格高騰が続き、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンをはかることができ、また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にも繋がります。



■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。



贅沢かに盛り合わせ 1,680円

販売期間:9月6日(金)~9月16日(月)

※たらばがに・生ズワイガニ・

本ズワイガニ開き・たらばがにかに身

※お持ち帰り不可

※数量限定

【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。

■KURA ROYAL から大人気スイーツが期間・数量限定で復活販売

※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。



たっぷりシャインマスカットパフェ 680円

販売期間:9月6日(金)~10月3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

〇トッピング(上から順に)

ウェーブチョコ・シャインマスカット・ホイップ・

バニラアイス・ブルーベリーソース・

マスカルポーネムース・クラッシュパイ

【「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、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。

■その他、食後にぴったりなスイーツが登場

※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。



チョコチップパウンドケーキ 280円

販売期間:9月6日(金)~10月3日(木)

独自製法でゆっくり発芽させ、GABA(ギャバ)、食物繊維、ビタミン E、マグネシウムなど体の健康維持をサポートする様々な栄養素を備えている発芽玄米「ファンケル発芽米」を使用。ほどよい甘さでしっとりとしたパウンドケーキの上にトッピングしたザクザク食感のチョコチップがアクセントになっています。

※小麦粉も使用しています。



夢のふわ雪 抹茶 400円

販売期間:9月6日(金)~10月3日(木)

氷ひとつひとつがきめ細かく、まるで“ふわふわのわた雪”のような口どけを実現した専門店も顔負けのかき氷。くら寿司オリジナルの抹茶シロップを使用しており、抹茶の香りが鼻に抜け、練乳のミルクィな甘みと抹茶のほろ苦さが絶妙に合わさり、上品な味わいです。