

食欲の秋に人気のお寿司がお得に楽しめる

「いくらとうに」フェア

ジャパン・フード・セレクション受賞記念

「ふり塩熟成まぐろ」を全店“税込100円”で期間限定販売

—9月20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、人気商品の「味付いくら」を特別価格の二貫 115円^{※1})にて販売するほか、ミョウバン不使用の「濃厚うに(一貫)」などを販売する「いくらとうに」フェアを、9月20日(金)より期間限定で開催します。また、「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、回転寿司業界初の最高位であるグランプリを受賞した「ふり塩熟成まぐろ」を、9月20日(金)~22日(日)の3日間限定として、全店において特別価格の税込100円で販売します。



本フェアでは、人気商品の「味付いくら」を期間限定で二貫 115円^{※1})の特別価格にてご提供します。担当バイヤーが産地や加工場にまで出向き、鮮度の良いイクラを厳選。さらに国内の加工場にて目視で細かく選別したイクラを、くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込み、味を染み込ませることで、際立つ濃厚なコクをご堪能いただけます。また、「濃厚うに(一貫)」は、一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」を一切使用しておらず、苦みがないのが特徴で、口の中でとろけていくような食感と濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。

そして、年間7,000万皿を販売する人気ナンバーワン商品「ふり塩熟成まぐろ」が、「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、回転寿司業界で初となる最高位のグランプリを受賞したことを記念し、9月20日(金)から22日(日)までの3日間限定で、通常税込115円^{※2})のところ、全店にて税込100円の特別価格でご提供します。当社独自技術のふり塩加工を施すことにより、余分な水気を飛ばして旨みを凝縮させた上で、さらに熟成させることにより、旨みを最大限引き出しており、赤身がもつほどよい酸味と旨みを感じられ、ねっとりとした食感が特徴です。

イクラやウニなどの豪華食材や、グランプリを受賞した当社こだわりのマグロがお得に食べられるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

※1 特別価格は、9月20日(金)~10月3日(木)での販売価格となります。一部店舗では価格が異なります。※2 一部店舗では価格が異なります。

【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。



味付いくら 115円

販売期間:9月20日(金)~10月3日(木)



濃厚うに(一貫) 230円

販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)



あわび肝ソース(一貫) 180円

販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)

※数量限定



穴子たっぷり手巻き 115円

販売期間:9月20日(金)~10月3日(木)

※お持ち帰り不可

生きたまま茹でることで、鮮度を保ちながら身を柔らかくしたアワビを、甘辛い特製の煮詰めタレに漬け込み、味付け。ソースとして使用する肝は、旨みを閉じ込めるために、丁寧に一つずつ取って蒸し上げ、そこにくら寿司特製の醤油タレなどを加え、ペースト状にすることでできる、ほど良い苦味の出汁肝ソースは、噛むほどに感じるアワビの旨みと相性抜群。まるで高級寿司店のような逸品です。

目利きのプロが厳選した鮮度の良い原料を使用し、特製の醤油ベースのタレでふっくらと炊いています。その穴子をたっぷり詰め込んだ食べ応えのあるボリューム感でありながら、切り落としの原料を使うことで、リーズナブルな価格を実現。穴子のふわふわ食感とキュウリの歯切れの良さが相性抜群です。



太刀魚蒲揚げ 230円

販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)

※数量限定

国産の太刀魚を揚げ、自家製の甘辛い醤油ベースで漬け込むことで、太刀魚のふんわりとした身と旨みをしっかりと食感とともに楽しみいただけます。



黒毛和牛てんこもり 250円

販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)

※お持ち帰り不可

高級食材である黒毛和牛をシャリの上にふんだんに盛りつけました。ジューシーな牛肉と相性抜群なすき焼き風の甘めの味付けで食欲をそそる一品です。

■回転寿司業界初の「ジャパン・フード・セレクション」グランプリ受賞記念
くら寿司こだわりの「ふり塩熟成まぐろ」を特別価格の税込 100 円で期間限定販売！



ふり塩熟成まぐろ 100 円

販売期間:9月20日(金)~9月22日(日)

年間 7,000 万皿販売する人気ナンバーワン商品。自社セントラルキッチン^(※1)における長年の研究と加工技術の積み重ねにより実現したふり塩加工は、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ですが、これにより余分な水分をとばして旨みを凝縮させた上、熟成させることでさらに旨みを最大限に引き出しています。当社の最低価格ラインである 115 円^(※2)の商品でありながら、「最高の味」を追求する中で生まれたくら寿司史上最高の定番マグロを、期間限定で全店税込 100 円にてご提供。

※1 一部店舗を除きます。※2 店舗により価格が異なります。

【ジャパン・フード・セレクションとは】

食に関する情報を有し、総合的に解説できる食の専門家として日本フードアナリスト協会が認定する 23,000 人のフードアナリストが、日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮しながら、食品や食材を審査、認定する制度で、2024 年 4 月より、新たなカテゴリーとして、店舗で食する料理を評価する「スペシャリティ部門」が創設。「ふり塩熟成まぐろ」の「まったりとした旨みのあるマグロで、熟成させた効果が出ている」、「赤身にねっとりとした好ましい食感があり、シャリとの一体感を感じる」などの点が評価され、回転寿司業界初となる最高位のグランプリを受賞しました。

■ くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「鹿児島・沖縄」フェアが9月20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。



【鹿児島県産】炙りくろむつ 440円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)



【鹿児島県産】ひらまさ 390円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)



【沖縄県産】美ら海 すじあら 440円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)



【沖縄県産】美ら海 あおたけ 440円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)



【鹿児島県産】きびなご天ぷら 320円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)
 ※お持ち帰り不可



しろくま風ソフト 330円
 販売期間:9月20日(金)~9月29日(日)
 ※鹿児島名物
 ※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。

