

人気の中トロが手軽に楽しめる！口の中で“とろ”ける商品が多数登場

「とろとまぐろ」フェア

ハイグレード店の無添蔵では、食べて能登を応援する「北陸」フェアを開催
—1月24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115円[※]で販売するほか、「天然本まぐろねぎまぐろ」や「とろける上穴子天にぎり(一貫)」などを販売する「とろとまぐろ」フェアを1月24日(金)より期間・数量限定で開催します。また、同日より、ハイグレード店の無添蔵では、能登半島地震の復興支援として、フェア商品を1皿販売するごとに10円を石川県に寄付する「北陸」フェアを開催します。



「とろとまぐろ」フェアでは、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を、期間限定で115円[※]の特別価格にてご提供します。本商品は、中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、当社独自の技術によるふり塩加工を施すことで、余分な水気を飛ばして旨みを凝縮。さらに熟成させることにより、旨みを最大限高めました。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。また、「天然本まぐろねぎまぐろ」は、国産の本マグロを使用し、天然物ならではの赤身のコク深い味わいが特徴です。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もしっかりと感じられる商品です。「大ばちまぐろ(一貫)」は、バイヤーが厳選した、40kg以上の大型メバチマグロだからこそ味わえる、赤身の深い味わいと程よい酸味のバランスが絶妙で、当社独自技術のふり塩熟成加工により、贅沢な味わいとマグロの濃厚な旨みをお楽しみいただけます。

加えて、思わず口の中で“とろ”ける商品として、鮮度の良い活メの穴子を使用した「とろける上穴子天にぎり(一貫)」は、くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮ることで味に深みを出した煮穴子を、注文が入ってから店内で揚げることで、サクサクでありながら、甘くてきめ細かな身が口の中でとろけるような食感をお楽しみいただけます。また、1匹ずつ丁寧に釣上げる“一本釣り”だからこそ鮮度や品質が良いカツオを使用した「とろかつお」は、職人が1匹ずつ脂のりを確認し、選別。脂が乗った濃厚な旨みが口の中に広がり、最後はスツととろけるような口どけをリーズナブルな価格でご堪能いただけます。

その他、ハイグレード店の無添蔵では、冬の日本海でたくましく育ち、引き締まった身とほどよい脂乗りが特徴の【石川県産】寒ぶりや、脂乗りが良く、口の中でとろける味わいをご堪能いただける【石川県産】炙りのどぐろ、名水百選にも選ばれる福井県大野市の水で育ち、上質でほどよい脂乗りでありながら、後味さっぱりと食べられる「ふくい名水サーモン」など、北陸の海の幸が多数登場する「北陸」フェアを開催します。なお、本フェアでは、昨年1月に発生した「令和6年能登半島地震」からの復興に向け、少しでもお力になればと、フェア商品を1皿販売するごとに10円ずつ石川県へ寄付いたします。被災された皆様に謹んでお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

[※]特別価格は、2月16日(日)までの販売価格です。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。



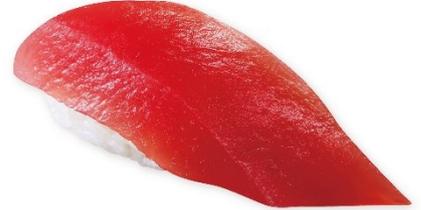
ふり塩熟成中とろ(一貫) 115円

販売期間:1月24日(金)~2月16日(日)



天然本まぐろねぎまぐろ 280円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



大ばちまぐろ(一貫) 115円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



とろける上穴子天にぎり(一貫) 190円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

※お持ち帰り不可



とろかつお 115円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

■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 1,490円

※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

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

※お持ち帰り不可

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、当社独自のふり塩熟成加工により旨みを引き出した「大とろ」や、脂が乗った大とろ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し上がりいただける「炙り大とろジュレポン酢」、大とろの旨みと脂の甘みをより引き立たせるために、厳選したまろやかな口当たりの塩を振り、表面を軽く炙りご提供する「炙り大とろ厳選塩」、海苔の風味と大とろの旨みが相性抜群な「大とろ鉄火」が一皿で楽しめます。

【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的高级食材などを使用。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。

■マグロを使用した人気サイドメニュー

※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。



まぐろ竜田揚げ 150円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

当社のセントラルキッチンで加工するふり塩熟成まぐろ等の寿司ネタに使用しないマグロのスジの部分をも、にんにく、しょうがをきかせた秘伝のタレで味付け。赤身ではなく、あえて旨みが強い部位等を使用することで、竜田揚げにしてもマグロの旨みをしっかり感じられます。注文が入ってから揚げるため、できたてをご提供。ボリュームもあり、コストパフォーマンスの高い一皿です。

■くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では、
 食べて応援！「北陸」フェアが1月24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。



【石川県産】寒ぶり 390円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



【石川県産】炙りのどぐろ 440円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



ふくい名水サーモン 320円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



【石川県産】寒ぶり焼きしゃぶ 390円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)



【石川県産】甘えび 260円

販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

脂の乗った寒ブリを炙ることで、余分な脂を落とし、旨みを閉じ込めています。上に乗せたポン酢のジュレで、あっさりとお召し上がりいただけます。

ホッコクアカエビとも呼ばれ、トロツとした舌ざわりと、とろけるような甘みをご堪能いただけます。



【富山県産】ほたるいか 260円
販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

富山湾産のホタルイカはブランドにもなっており、旨みが強いのが特徴です。鮮度抜群で、肝までお召し上がりいただけます。



【北陸産】白ばい貝 320円
販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)

高級貝とも言われる白ばい貝は甘みが強く、ほんのり香る磯の香りと旨み、コリコリとした食感をお楽しみいただけます。



【富山県産】白海老かき揚げ 390円
販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)
※お持ち帰り不可

白エビの里として知られる岩瀬で水揚げされた白エビのみを使用し、水揚げ後、鮮度の良い状態ですぐに凍結。注文が入ってから揚げのため、できたサクサク食感と、白エビの濃厚な甘みをご堪能いただけます。



ほたるいか沖漬け天ぷら 450円
販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)
※お持ち帰り不可

ホタルイカを醤油タレに漬けこみ、注文が入ってから上げることでサクッとした食感と濃厚な旨みを味わえます。



加賀棒ほうじ茶プリン 260円
販売期間:1月24日(金)~2月2日(日)
※お持ち帰り不可

加賀棒ほうじ茶は、通常のほうじ茶と比べ、より香ばしいのが特徴です。ほうじ茶自体、他のお茶と比べ渋みや苦みが少ないため、あえてプリンの甘みは抑え、香りをお楽しみいただけます。

※本フェアでは、昨年1月に発生した「令和6年能登半島地震」からの復興に向け、少しでもお力になれると、フェア商品を1皿販売するごとに10円ずつ石川県へ寄付いたします。被災された皆様にご覧いただきお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

■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「ピックラポン!®」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。

