

人気の中トロをお得に！旬の寒ブリを贅沢に！

ご堪能いただける

「まぐろと寒ぶり」フェア

—2月7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、今が旬の「五島列島寒ぶり」、「五島列島漬け寒ぶり」などを販売する「まぐろと寒ぶり」フェアを2月7日(金)より期間・数量限定で開催します。



本フェアでは、「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がしっかりと感じられる商品です。

さらに、今が旬の脂が乗った「五島列島寒ぶり」は、五島列島の潮の流れが早い漁場で育つことで、引き締まった身と脂乗りのバランスの良さが特徴です。皮引きは店舗で行うことで、鮮度を高い状態で保ったままご提供します。「五島列島漬け寒ぶり」は、特製の醤油ベースのたれに漬け込むことで、もっちりとした食感とコクのある旨みをご堪能いただけます。

加えて、新商品も続々登場します。甘酸っぱい梅だれがブリの旨みを引き立てる「梅漬け天然ぶり」は、塩締めし、熟成させることで旨みを引き出した天然ブリを、南高梅を使用した梅だれに漬けています。また、寿司屋でも野菜を採りたい方にオススメな「ブロッコリーサラダ軍艦」は、ブロッコリー、ドライトマト、枝豆、玉ねぎを使用。さまざまな食感が楽しめ、バジルソースの爽やかな香りが広がります。さらに、バター風味が立っているガーリックバターソースがクセになる味わいの「ガーリックバター豚カルビ」は、豚カルビとソースが絶妙にマッチし、食べ応え抜群の一品です。

お得な中トロや、旬の寒ブリを楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※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://dentsupre.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:販売中~2月16日(日)



天然本まぐろねぎまぐろ 280円
販売期間:販売中~2月16日(日)



五島列島寒ぶり 280円
販売期間:2月7日(金)~3月2日(日)



五島列島漬け寒ぶり 280円
販売期間:2月7日(金)~3月2日(日)



梅漬け天然ぶり 130円
販売期間:2月7日(金)~2月16日(日)



ブロッコリーサラダ軍艦 115円
※ブロッコリー・ドライトマト・枝豆・玉ねぎ
販売期間:2月7日(金)~3月2日(日)



ガーリックバター豚カルビ 170円
販売期間:2月7日(金)~3月2日(日)



国産寒ひらめ(一貫) 115円
販売期間:2月7日(金)~3月2日(日)

冬が旬の高級魚である寒ヒラメをリーズナブルな価格でご提供します。身が厚くなる今の時期は凝縮された旨みの特徴で、その旨みをさらに引き出すため、熟成。そして、老舗水産会社の職人さんの技が光るスライスにより、ネタを広くとることで、舌で感じる甘みや旨みにまでこだわった一品です。



オーガニックはまち 280円
販売期間:2月7日(金)~2月21日(金)

日本で初めて国際的基準を満たしたオーガニック水産物として認証を取得。通常の天然ハマチと比べ、シジミに多く含まれる疲労感や日常生活の体調の改善が期待できるといわれている「オルニチン」が3倍※、またオメガ3(DHAなど)を含む、不飽和脂肪酸も豊富に含まれています。
(※株式会社総合水研究所 2021年10月調べ。天然はまちとの比較数値。【mg/100g 当たり比較値、飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比】)

<「KURA おさかなファーム」による「オーガニックはまち」の自社養殖>

「オーガニックはまち」は、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして、2023年3月に認証を取得したものです。当社は2018年からこの研究開発をスタートしており、飼料製造、漁場での養殖、製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準に準拠しています。また、地域での連携を深めるため、地元の漁業協同組合に加入した上で漁業権を取得。高付加価値な魚を自社ファームで育てています。



【KURA おさかなファームとは】

サステナブルな漁業の発展と魚の安定供給を図るため、2021年11月、くら寿司の子会社として設立した回転寿司チェーン初の水産専門会社。「オーガニックはまち」の生産と卸売のほか、AIやICTを活用した「スマート養殖」により、人手不足の解消と労働環境改善を目指しています。スマート養殖では外部の生産者の方々へ生産を委託していますが、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらの事業を通じ、グループ内で生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。

