

今年のバレンタインはくら寿司で！  
他では味わえない至極のスイーツを



**KURA ROYAL**

**「濃厚ショコラベリーサンド」**

— 全国のくら寿司にて、2月7日(金)から期間・数量限定販売 —

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、高品質とおいしさを追求したスイーツブランド「KURA ROYAL」の新商品として、「濃厚ショコラベリーサンド」を2月7日(金)から全国のくら寿司にて期間・数量限定で販売します。



“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「KURA ROYAL」。今回は、バレンタインを意識したチョコスイーツ「濃厚ショコラベリーサンド」が新登場。しっとり食感にこだわったどら焼きは、サンドした高級なベルギー産のチョコレートを使用した濃厚なショコラクリームと、酸味のあるラズベリーソースとの相性が抜群です。また、ショコラクリームの中には、生チョコキューブやブラックココアクランチも入っており、食感の変化もお楽しみいただけます。スイーツの和と洋のマリアージュをぜひお店でお召し上がりください。

「KURA ROYAL」以外にも、バレンタインの季節にぴったりのチョコスイーツが登場します。「ショコラロールケーキ」は、カカオ分72%のハイカカオクーベルチュールチョコレートを使用したクリームを、カカオの風味豊かなふんわりとしたスポンジで包み込み、さらに、ココアパウダーをたっぷりを使用したバンホーテンのチョコレートシロップをトッピングした、チョコづくしの一品です。

また、米粉で作った「米粉のガトーショコラ」は、ココアパウダーを使用しており、濃厚な味わいかつ、独自のホイップ製法によりふんわり、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。

今年のバレンタインは、くら寿司自慢のチョコスイーツで特別なひとときをお過ごしください。

**【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

※一部店舗では価格が異なります。



濃厚シヨコラベリーサンド 680 円

販売期間: 2/7(金)~3/6(木)

※お持ち帰り不可

※各店舗 1 日数量限定

※「くら寿司グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしていません

※はちみつ使用

○トッピング(上から順に)

カーブチョコ(ピンク)・ホイップ・どら焼き・シヨコラクリーム  
・ラズベリーソース・ブラックココアクランチ・生チョコキューブ

【「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。

■その他、おすすめ新スイーツが続々登場！

※一部店舗では価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



シヨコラロールケーキ 300 円

販売期間: 2/7(金)~3/6(木)

※お持ち帰り不可



米粉のガトーシヨコラ 250 円

販売期間: 2/7(金)~3/6(木)



クッキー&クリームパイ 280 円

販売期間: 2/7(金)~3/6(木)



北海道生キャラメルプリンケーキ 280 円

販売期間: 2/7(金)~3/6(木)

24 層仕上げのパイ生地から、コクのあるミルククリームが溢れ出します。クリームには、チョコクッキー、コーンフレーク、米パフが入っています。ご注文をいただいてから揚げることにより、サクッと食感をお楽しみいただけます。

北海道生キャラメルソースを使用した、バニラ風味のプリンケーキです。コクのあるプリンケーキにキャラメルソースのほろ苦さがマッチしています。