

愛媛の海の幸からフルーツまで勢揃い！

「愛媛県」フェア

ジューシーでみずみずしい清見オレンジを使った

「【愛媛県産】清見オレンジタルト」が新登場！

—3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、「【愛媛県産】みかんぶり(一貫)」や「【愛媛県産】みかん真鯛(一貫)」、「【愛媛県産】はも天にぎり」などが登場する「愛媛県」フェアを、3月7日(金)より期間限定で開催します。また、同日から、KURA ROYAL の新商品として、「【愛媛県産】清見オレンジタルト」も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは、瀬戸内海、宇和海という2つの海に面し、漁船漁業や養殖業が盛んな水産王国・愛媛県の海の幸を多数取り揃えました。「【愛媛県産】みかんぶり(一貫)」と「【愛媛県産】みかん真鯛(一貫)」は、それぞれ伊予柑の皮やオイルを混ぜた餌で飼育したフルーティーフイッシュの商品で、それぞれの魚の旨みとともに、ほのかにみかんの爽やかな風味が広がり、生魚が苦手な方にも食べやすい一品です。

さらに、「【愛媛県産】はも天にぎり」は、ハモに繊細な骨切り加工を施すことで、骨当たりがなく、ふわっとした食感と上品な味わいを楽しめます。注文をうけてから揚げたてでご提供します。また、「【愛媛県産】釜揚げしらす」は、水揚げから1時間程で釜揚げすることで、シラスのふんわりとした柔らかな食感、凝縮された旨みをお楽しみいただけます。

加えて、同日より、“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」から、糖度が高く、濃いオレンジ色の果肉が特徴で、愛媛県が生産量トップの柑橘「清見オレンジ」を使ったスイーツ「【愛媛県産】清見オレンジタルト」が新登場。タルトにはほのかに甘みを楽しめるアーモンドパウダーを使用しています。舌触り滑らかなカスタードクリームが、ジューシーでみずみずしい清見オレンジと、サクサク・ホロホロとしたタルトと調和。爽やかな春のスイーツに仕上がっています。また、フレッシュな清見オレンジとのバランスを考え、口当たりがクリーミーでふんわりとした食感のオレンジアイスを使用。オレンジと相性の良いチョコレートもトッピングしました。

愛媛県産の海の幸やジューシーな清見オレンジを使った新作スイーツをお楽しみいただけるこの機会に、「くら寿司」へぜひお越しください。

【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://dentsupro.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。



【愛媛県産】みかんぶり(一貫) 150円
販売期間:3月7日(金)~3月30日(日)



【愛媛県産】みかん真鯛(一貫) 170円
販売期間:3月7日(金)~3月16日(日)



【愛媛県産】はも天にぎり 230円
販売期間:3月7日(金)~3月16日(日)



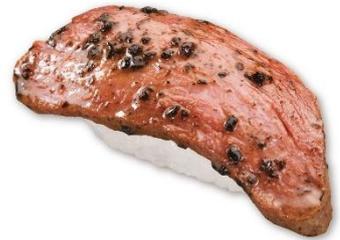
【愛媛県産】釜揚げしらす 115円
販売期間:3月7日(金)~3月30日(日)



【北海道産】とろにしん 115円
販売期間:3月7日(金)~3月16日(日)
※北海道原料使用・数量限定



国産 白子 280円
販売期間:3月7日(金)~3月16日(日)
※数量限定



ローストビーフ 黒トリュフソース(一貫) 230円
販売期間:3月7日(金)~3月30日(日)

一般的なニシンの3倍以上の脂質を持つ原料を選定。酢締めする際に、酢の濃度や漬け込み時間を細かく調整することで、ニシンの旨みをより引き出しました。サイズも大きく、食べ応え抜群で、ニシンの脂の旨みと甘みが口いっぱい広がります。

国産の新鮮なマダラの白子を使用し、クリーミーで濃厚な味わいととも、とろっとした食感をご堪能いただけます。ポン酢をかけてさっぱりとお召し上がりいただけます。おススメです。

赤身と脂のバランスが良い国産牛のもも肉に、肉に合うようコクと旨みのあるソースに仕上げた黒トリュフソースをトッピング。黒トリュフの上品な香りと濃厚な味わいがローストビーフの旨みを引き立てます。

【「愛媛県産」みかんぶり(一貫)】はSDGsにも貢献—「さかな100%プロジェクト」】



「愛媛県産」みかんぶり(一貫)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の達成にもつながります。

■カラフルなお魚の形がかわいいサイドメニューが登場！

※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。



おさかなげつと 190円
販売期間:3月7日(金)~4月3日(木)

タラのすり身をベースに、真鯛の落とし身も使用。原料を混ぜる時間を調整し、柔らかくふわふわな食感に仕上げました。カラフルな魚の形がかわいらしく、緑は枝豆、赤は人参、黄はコーンを使用。甘みがあり、野菜が苦手な方でも食べやすい一品です。

■KURA ROYAL から、愛媛県産の清見オレンジを使った新商品が登場！

※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。



【愛媛県産】清見オレンジタルト 680円
販売期間:3月7日(金)~4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)

清見オレンジ、カスタードクリーム、アーモンドクリームタルト、カーブチョコ、オレンジアイス、ホイップ

【「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をご用意！

※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。



チョコバナナパンケーキ 250円
販売期間:3月7日(金)~
 ※お持ち帰り不可

食後のデザートに合うよう、さわやかな風味のリコッタチーズやメレンゲを使用し、軽やかな口当たりでふわふわ食感のパンケーキに仕上げました。バナナ、ホイップ、チョコレートシロップをトッピングし、チョコレートシロップの濃厚でコクのある甘みと、バナナの自然で優しい甘さがマッチします。



濃厚クリームダンジュ 350円
販売期間:3月7日(金)~4月3日(木)
 ※お持ち帰り不可

軽くなめらかな食感が特徴のレアチーズケーキで、オーストラリア産のクリームチーズを使用し、爽やかさの中にコクのある味わいに仕上げています。ストロベリー濃縮果汁を加え、甘さと酸味のバランスが良いイチゴソースをかけてお召し上がりがください。

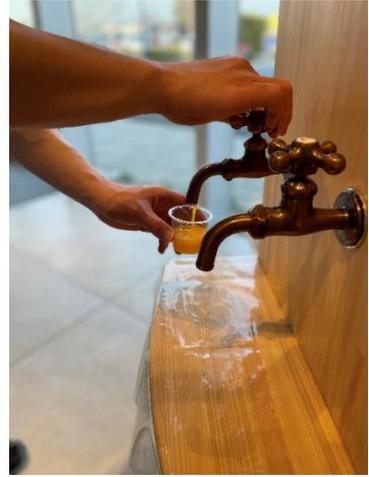


■お子様限定 愛媛県提供の「蛇口からみかんジュース」が店舗限定で登場！

蛇口からみかんジュースが出る！？と話題の「蛇口からみかんジュース」をお楽しみいただけるイベントを、「くら寿司グローバル旗艦店 浅草」「くら寿司グローバル旗艦店 押上(スカイツリー前)駅前」「くら寿司グローバル旗艦店 道頓堀」の3店舗で開催いたします。

みかんジュースは、甘みと酸味のバランスがとれたまろやかな味わいの「愛媛県産温州みかん」と、豊かな香りをもつ「愛媛県産いよかん」を主体にブレンドした、こだわりの果汁 100%ジュースです。「温州みかん」と「いよかん」の味わいを生かした、濃い果実感をお楽しみいただけます。

無料で蛇口から出るみかんジュースを試飲いただけますので、ご来店の際には是非お立ち寄り下さい。



※写真はイメージです

日程・開催店舗

- 3月8日(土)のみ 11時～19時半 くら寿司 グローバル旗艦店 浅草
- 3月9日(日)のみ 11時～19時半 くら寿司 グローバル旗艦店 押上(スカイツリー前)駅前 2F
- 3月8日(土)・9日(日) 11時～19時半 くら寿司 グローバル旗艦店 道頓堀

※各店舗 1日 500杯

※お子様限定とさせていただきます

※無くなり次第終了となります