

## 春到来、さくらといくらをくら寿司で楽しもう

# 「桜鯛といくら」フェア

春の訪れを祝うお祭り“イースター”をイメージしたスイーツ

## 「幸福のたまご」が新登場

—4月4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】桜鯛」や「桜鯛湯引き(一貫)」、「塩いくら」などが登場する「桜鯛といくら」フェアを、4月4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、「幸福のたまご」も期間・数量限定で販売します。



桜の咲く3月から4月に水揚げされる産卵期前のマダイは、魚体がきれいなピンク色になることから桜鯛と呼ばれ、産卵に備えて身に栄養を蓄えるため脂乗りが良く、この時期にしか食べられない旬の味覚です。本フェアでご提供する「【愛媛県産】桜鯛」は、最も美味しいとされる2kg前後のものを厳選。熟成をさせることで、旨みを引き出しています。また、天然の桜鯛を使用し、強い旨みが特徴の「桜鯛湯引き(一貫)」は、特に旨みがつまっている皮目をおいしく召し上がっていただくために、湯引き加工でご提供します。

さらに、3日間限定で「いくら軍艦(一貫)」を特別価格の115円<sup>(※)</sup>で販売します。弊社の担当バイヤーが現地に行き、厳選した鮮度の良いイクラを、国内の加工場にて目視で細かく選別。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と、プチとした食感をお楽しみいただけます。また、「塩いくら」は、水揚げ場に近い加工場で、漁獲後、素早く加工した鮮度抜群のイクラを使用。鮮度が良いからこそ、今では珍しく、昔ながらの塩のみで仕上げしており、よりイクラ本来の旨みをご堪能いただけます。ねっとりとしたコクと風味をお楽しみください。加えて、イクラのコクとカニの甘みが相性抜群の「極上かにといくら」は、特製の醤油ベースのタレに漬け込んだプチプチ食感のイクラと、繊細な甘みを味わえるふわふわ食感のかに身を盛り合わせた豪華な一皿になっています。

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、「幸福のたまご」が新登場。春の訪れを祝うお祭り“イースター”を、「卵型のパフェ容器」、「3色のパステルカラー」、イースターバニーをイメージした「うさぎ型のチョコ」で表現。メロン、マンゴー、いちごごときによって使用するフルーツを変えてご提供します。

春の訪れを告げる豪華で色鮮やかな商品や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。

(※)特別価格は、4月6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。



【愛媛県産】桜鯛 250円

販売期間:4月4日(金)~4月13日(日)

※「宇和島店」ではお取り扱いしていません



桜鯛湯引き(一貫) 115円

販売期間:4月4日(金)~4月13日(日)



いくら軍艦(一貫) 115円

販売期間:4月4日(金)~4月6日(日)



塩いくら 350円

販売期間:4月4日(金)~5月1日(木)



極上かにといくら 280円

販売期間:4月4日(金)~4月27日(日)



【大分県産】ゆずぶり(一貫) 150円

販売期間:4月4日(金)~4月27日(日)

脂乗りの良いブリを厳選。ゆず由来の成分を混ぜた餌でブリを飼育することで、ブリの旨みと爽やかなゆずの風味が口の中に広がります。ほのかにゆずが香る身は、生魚が苦手な方にも食べやすい一品です。



チキンステーキ(トマトソース) 230円

販売期間:4月4日(金)~4月13日(日)

蒸気入りのオープンでジューシーに仕上げたチキンの皮面を高温で焼き上げることで、肉の旨みやロースト感をUP。トマトソースの酸味にチーズソースのコクが合わさり、チキンの旨みとマッチします。

## ■トリュフ、フカヒレに続く、高級食材を使用した茶碗蒸しシリーズに新商品登場

※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。

うにクリーム茶碗蒸し 390円

販売期間:4月4日(金)~5月29日(木)

※お持ち帰り不可



「トリュフクリーム茶碗蒸し」「フカヒレあんかけ茶碗蒸し」に続く、高級食材を使用した茶碗蒸し。ウニの風味が広がるうにクリームに生のウニもトッピングした豪華な一品です。ウニの濃厚なコクと風味豊かな茶碗蒸しのお出汁の香りが合わさり、より上品な味わいをお楽しみいただけます。

## ■見た目はビール?!な驚きのパスタが新登場

※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。

ビルボナーラ 680円

販売期間:4月4日(金)~5月1日(木)

※お持ち帰り不可



ビールジョッキに入った、ビールのような見た目のカルボナーラです。ビールの泡は、甘みを抑えたホイップクリームを使用し、液体部分は濃厚なカルボナーラを使用。お箸で混ぜて食べていただくと、クリーミーなカルボナーラをご堪能いただけます。

## ■KURA ROYAL から、春の訪れを祝うイースターを表現したスイーツをお届け！

※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。



### 第1弾 メロン

(うさぎチョコ、メロンアイス、カスタードワッフルチップ、カットマスクメロン、フローズンヨーグルト、メロンクリーム、カットスポンジ)

### 第2弾 マンゴー

(うさぎチョコ、マンゴーアイス、カスタードワッフルチップ、マンゴーチャック、フローズンヨーグルト、マンゴームース、カットスポンジ)

### 第3弾 いちご

(うさぎチョコ、いちごアイス、カスタードワッフルチップ、カットいちご、フローズンヨーグルト、果肉入りいちごクリーム、カットスポンジ)

幸福のたまご 480円

販売期間:4月4日(金)~4月25日(金)

※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」、「大阪・関西万博店」ではお取り扱いしておりません

※店舗により販売時期がずれる場合がございます

### 【「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、思わず写真を撮りたくなるような見た目がかわいいスイーツも登場！

※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。



ぷるぷるとこさんゼリー 240円  
販売期間:4月4日(金)~5月29日(木)  
※お持ち帰り不可

黒ゴマで目を表現した見た目がかわいいタコの形をしたイチゴ風味のゼリーです。お皿を軽く揺らしたり、スプーンで触れることで、ぷるぷるとした動きが楽しめます。



クリームいちご大福 330円  
販売期間:4月4日(金)~5月1日(木)  
※お持ち帰り不可

いちご大福に、口当たり滑らかなホイップを組み合わせた、上品な甘さとほどよい酸味のバランスが絶妙な和スイーツです。