

「くら寿司 大阪・関西万博店」にて 日本の名産品を回転レーンでご提供 —4月13日（日）より販売開始—

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、姉妹都市、もしくは、包括連携協定を結んでいる県や市町の名産品を、4月13日（日）からオープンする「くら寿司 大阪・関西万博店」の回転レーンでご提供します（※）。



4 月 13 日（日）からオープンする大阪・関西万博店の回転レーンにて、当社と様々な取り組みで強い結びつきのある、愛媛県宇和島市、和歌山県御坊市、北海道苫小牧市、沖縄県糸満市の各都市と、文化交流や親善を図るため“姉妹都市”提携をしている宮城県仙台市、徳島県阿南市、栃木県日光市、宮崎県都農町。そして、互いに協力し、多岐にわたる分野において連携事業を継続的に推進する“包括連携協定”を結んでいる石川県と和歌山県のそれぞれの名産品を、万博特別仕様の「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入れて回転レーンでご提供します（※）。

特別仕様のカバーの連結部分は、万博のイメージカラーである赤と青の手が握手するモチーフになっており、姉妹都市同士や包括連携協定を結んでいる県同士の名産品が“握手”しながらお客様の目の前を流れていきます。回転寿司ならではの、「次は何が流れてくるのか」というワクワク感やドキドキ感とともに、特別な食事体験をお楽しみいただけます。

提供商品のうち、石川県の名産品「輪島塗り漆器」については、売り上げの一部を、令和 6 年能登半島地震の復興支援のため寄付いたします。

世界中から多くの方がお越しになる大阪・関西万博店にて、世界に誇る日本各地の名産品を販売することで、各地の魅力を広く知っていただき、地域の活性化に繋がることにも期待しています。

（※）「輪島塗り漆器」のみ、タッチパネルからのご注文になります。

©Expo 2025

【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

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。

※「輪島塗り漆器」以外の商品は、回転レーン上は 300 円でのご提供となります。

【姉妹都市】

愛媛県宇和島市



みかん真鯛 320 円

伊予柑の皮やオイルを混ぜた餌で真鯛を飼育することで、真鯛の旨みに、みかんの爽やかな風味が加わり、上品な味わいをお楽しみいただけます。



宮城県仙台市



ずんだもち 320 円

枝豆本来の味や風味を活かすため、あえて粗く仕上げています。宮城県産のきめが細かくコシが強いもち米を厳選し、使用しています。

和歌山県御坊市



真あじ 320 円

瀬戸内海と黒潮の海流の影響を受ける紀伊水道で育ったマアジは、他の海域より速い海流の中で育つことから身が引きしまっており、海流から得られる豊富な餌によって脂乗りも抜群です。



徳島県阿南市



はも出汁引き 320 円

阿南沖の漁場はプランクトンが豊富な紀淡海峡に面しており、そこで育ったハモは強い旨みと程よい脂乗りが特徴です。さらにハモの骨で取った出汁で湯引きを行うことで更に旨みが増します。

北海道苫小牧市



生ほっき貝(一貫) 320 円

ホッキ貝を新鮮な状態で凍結することで鮮度を維持。生のままご提供するので、ジューシーで噛むほどに口の中に甘みが広がり、肉厚で食べ応え抜群です。



栃木県日光市



とちぎ和牛(一貫) 320 円

とちぎ和牛を使用したローストビーフです。真空調理で加熱をすることで、しっとり柔らかく仕上げました。

沖縄県糸満市



美ら海 きはだまぐろ 320 円

黒潮が流れる沖縄近海の漁場は餌が豊富なことから旨みが強く、漁場に近い加工場で素早く加工することで、鮮度が非常に高いキハダマグロをお楽しみいただけます。



宮崎県都農町

※時期により商品が異なります



焼きふぐ 320 円

ここ最近の水揚げが減り高級魚といわれるシロサバフグ・クロサバフグを使用。塩締め熟成を行い、身の表を炙ることで旨みを凝縮しています。



鶏炭火焼 320 円

都農町産の鶏を使用。炭火で焼くことで、特有の香ばしい香りが感じられます。もも肉の脂の旨みと、むね肉の食感をお楽しみいただけます。

【包括連携協定】

石川県

※時期により商品が異なります



輪島塗り漆器 20,000 円

寒冷紗を用いた「布着せ」、地の粉と漆を混ぜ合わせて塗る「本堅地」を行うことで、日本の他産地ではみられない堅牢な下地が出来上がります。沈金(ちんきん)や蒔絵(まきえ)などの装飾技術を行い、すべて手作業、100 を超える加工工程を経た職人芸の素晴らしいさを感じられる格調高い漆製品です。

※タッチパネルからのご注文になります。



和歌山県



奇跡の南高梅 320 円

有機農法で育てたしそをふんだんに使った「昔ながらのしそ梅干し」は、南高梅と塩、しそだけを原料として作られ、しその爽やかな風味が美味しさとなり、梅本来の味わいを引き立てます。

《店舗概要》

- ・店舗名:「くら寿司 大阪・関西万博店」
- ・住所:大阪市此花区夢洲内
- ・営業時間:10:00~21:00(最終入店 20:30)
- ・席数:338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)
- ・店舗面積:799.55 m²
- ・電話番号:06-6940-6102