

回転レーンに流れ星？

七夕を楽しめる新商品が勢ぞろい

—6月27日(金)より販売—

人気の中トロがお得な価格で楽しめる「極上とろ」フェアもスタート (※1)

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、七夕に相応しい「**流れるスター**」シリーズや「**天の川フルーツポンチ**」を6月27日(金)より期間限定で販売します。また、同日より、「**ふり塩熟成中とろ(一貫)**」や「**【北海道産】とろにしん**」(※2)などの商品が登場する「**極上とろ**」フェアを、開催します(※1)。



本フェアでは、七夕をイメージした商品が新登場します。「**流れるスターサラダ**」「**流れるスターコーン**」「**流れるスターツナサラダ**」は、くら寿司で人気の四大添加物無添加(※3)オリジナルマヨネーズを使ったサラダ、コーン、ツナサラダの軍艦巻きを、海苔の代わりに星をかたどった特製カップに盛り付けて提供します。回転レーンには、まるで流れ星のように連なって流れるため、ぜひ手に取ってお楽しみください。「**天の川フルーツポンチ**」は、七夕をイメージしたフルーツポンチを星形の容器に詰めた一品です。星を思わせる黄色のマangoゼリーと、爽やかなサイダーを組み合わせ、暑い季節にもさっぱりと味わっていただけます。ゼリーとサイダーの甘さに、イチゴとマangoの甘酸っぱさが調和し、食後にぴったりです。

また、同日より開催される「**極上とろ**」フェアでは、口の中でとろける極上の味わいを堪能いただける商品を多数ご用意しました。人気の「**ふり塩熟成中とろ(一貫)**」を、フェアの期間中のみ特別価格の一貫 115 円(※4)で販売します。マグロの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、旨みを最大限高めることで、上質な脂の旨みとふり塩熟成によるマグロの旨みがバランス良く味わえます。さらに、日本一の水揚げ量を誇る北海道産のニシンを使用した「**【北海道産】とろにしん**」(※2)は、一般的なニシンの3倍以上の脂質をもつ原料を選定しています。そのニシンを濃度や漬け込み時間を細かく調整し酢締めすることで、ニシンの旨みをより感じられるように仕上げました。

星空を彩るような七夕の商品が揃うこの機会に、是非くら寿司をご利用ください。

(※1)「大阪・関西万博店」では実施いたしません。(※2)北海道産原料使用(※3)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料 不使用(※4)特別価格は、7月6日(日)までの販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。

【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

■7月7日の七夕に相応しい商品が勢ぞろい！

※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。



流れるスターサラダ 115円

販売期間:6月27日(金)～7月7日(月)

※お持ち帰り不可



流れるスターコーン 115円

販売期間:6月27日(金)～7月7日(月)

※お持ち帰り不可



流れるスターツナサラダ 115円

販売期間:6月27日(金)～7月7日(月)

※お持ち帰り不可



天の川フルーツポンチ 240円

販売期間:6月27日(金)～7月7日(月)

※お持ち帰り不可

■「極上とろ」フェア 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:6月27日(金)～7月6日(日)



【北海道産】とろにしん 130円

販売期間:6月27日(金)～7月21日(月)

※北海道産原料使用

※持ち帰り不可



炙りとろはらす 250円

販売期間:6月27日(金)～7月6日(日)



【気仙沼産】大切りびんちょう赤身 230円

販売期間:6月27日(金)～7月6日(日)

「はらす」とはマグロで言う“トロ”にあたる部分で、脂の甘み、口の中でとろける食感に加え、皮の香ばしさをご堪能いただけます。

ビンチョウマグロの赤身はさっぱりとしたあと味が特徴で、食べ応えのある大切りサイズでご提供します。



天然大えび(一貫) 280 円

販売期間:6 月 27 日(金)~7 月 21 日(月)

※お持ち帰り不可・数量限定

天然のエビの中でも肉厚でぷりっとした食感が際立つ大きいサイズを厳選。旨みを逃がさないよう寿司独自の加工方法を採用し、口いっぱいに濃厚なエビの旨みをお楽しみいただける新商品です。



【無添加】ベーコン天にぎり 230 円

販売期間:6 月 27 日(金)~8 月 7 日(木)

※お持ち帰り不可

※四大添加物無添加(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)

ベーコンで一般的に使用されることが多い発色剤を使用しておらず、肉本来の風味や旨みをお楽しみいただけます。注文が入ってから揚げするため、出来立てをご提供いたします。



アセロラ真鯛[®]湯引き 280 円

販売期間:6 月 27 日(金)~7 月 21 日(月)

※数量限定

近畿大学(大阪府東大阪市)と、アセロラ事業を手掛ける大手食品メーカーの株式会社ニチレイフーズ(東京都中央区)が共同開発した「アセロラ真鯛[®]」を使用。真鯛に一定期間、アセロラの種や皮等を混ぜた餌を与えた養殖魚です。今回販売する「アセロラ真鯛[®]」は、特に旨みが詰まっている皮目をおいしく食べられるよう湯引き加工で提供することで、強い甘みと旨みをご堪能いただけます。

■新作サイドメニュー、続々登場！

※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。



【藤原系】こってり背脂濃厚まぜそば 880 円

販売期間:6 月 27 日(金)~8 月 7 日(木)

※お持ち帰り不可

商品開発担当のヒットメーカー藤原が開発した、背脂と魚介ベースのタレを使用したまぜそば。背油、レッドオニオン、煮豚、青ネギ、煮卵、フライドオニオンを使った、食べ応え抜群の一品です。レッドオニオンとフライドオニオンで食感を出し、しっかり味が染み込んだ煮豚は柔らかく、崩して混ぜてお召し上がりいただけます。おろしにんにくは、お好みで入れていただくことでガツンとした味わいになり、味変も楽しめます。



コーンポタージュコロッケ 250 円

販売期間:6 月 27 日(金)~8 月 7 日(木)

クリームの中には、コクのある北海道産牛乳を使用し、甘みの強いスーパースイート種のホールコーンペーストを加えることで、粒感を残しつつ、とうもろこしの甘みととろとした食感にこだわりました。ご注文を受けてから揚げのため、外側はサクッと、中はとろとしたコーンポタージュのようなコロッケをお楽しみいただけます。

■レモンやマンゴーなど夏にぴったりのデザートが登場！

※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。



【レモン香る】スフレチーズケーキ 330円

販売期間:6月27日(金)～8月7日(木)

※お持ち帰り不可



別腹ちょこっとトロピカルマンゴーパフェ 280円

販売期間:6月27日(金)～8月7日(木)

※お持ち帰り不可



龍馬が愛したカステラ 115円

販売期間:6月27日(金)～8月7日(木)

※お持ち帰り不可

濃厚チーズスフレは、オーストラリア産クリームチーズを使用したコクの深い味わいのチーズケーキにレモンジュース、レモンペーストを加えることで、爽やかな酸味が口の中に広がります。トッピングのシチリアレモンクリームは、南イタリア・シチリア産の濃縮レモン果汁や、国産瀬戸内レモンピューレを加えた、レモン本来のフレッシュな香りと程よい酸味が広がるクリームソースに仕上げました。

お寿司を食べたあとに少し甘いものが食べたいという方にぴったりの、ミニサイズのパフェシリーズ第2弾。完熟マンゴー、マンゴーゼリー、マンゴーソースを使用したマンゴー尽くしのパフェです。甘みと酸味のバランスが絶妙で、トロピカルな気分を味わえます。

生地に、長崎県雲仙市にある養鶏場のたまごと、もち米を麦芽で糖化させるという昔ながらの製法で作った高級な水あめ“もち米飴”を使用することで、ふっくらでありながら、しっとりとした食感が特徴です。

■KURA ROYALからは、暑い夏をリフレッシュする爽やかなレモンを使ったスイーツを販売

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



レモンカスタードパフェ 530円

販売期間:6月27日(金)～8月7日(木)

※はちみつ使用

※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

“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、新鮮なレモンの香りと、鮮やかなイエローカラーが暑い夏を爽やかな気分にしてくれる「レモンカスタードパフェ」が再び夏に登場します。ベースには、濃厚でコク深いカスタードクリーム、優しい酸味と甘みのレモンクリームを使用し、味の変化が楽しめます。トッピングには、本商品を象徴するレモンに加え、はちみつをかけた濃厚なバニラアイスや、透き通った涼しげなレモンゼリー、サクサクのパイを飾りました。レモンを絞り、パイを崩しながら一緒に食べることで、パフェなのにレモンカスタードパイのような味わいを楽しめます。レモンのフレッシュな香りと酸味が、心をリフレッシュさせてくれる、夏にぴったりのスイーツです。

【「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。

■大阪・関西万博店で販売している世界の料理、高級ラインナップを拡充！



＜ノルウェー王国の料理＞

サーモンステーキレモンバター 2000 円

販売期間:6 月 27 日(金)～8 月 21 日(木)

※お持ち帰り不可

食べ応えのある厚切りのノルウェー産アトランティックサーモンを 2 枚使用。にんにく風味の特製バターソースに加えて、アクセントにバルサミコソースで味付けしています。注文が入ってから揚げるなど、出来立てをお楽しみいただける商品です。



＜ポルトガル共和国の料理＞

ピリピリチキン 1,000 円

販売期間:6 月 27 日(金)～8 月 21 日(木)

※お持ち帰り不可

ポルトガルの名物料理「ピリピリフランゴ」を再現。香ばしく焼き上げたチキンに特製の唐辛子ソースで味付けしています。ボリューム感がありますが、トッピングのトマトマリネの爽やかさが飽きのこないウセになる味わいです。

©Expo2025