

“本ズワイガニ”や“丸ズワイガニ”の盛り合わせなど 至福のカニ尽くし！ **「極上かに」フェア**

—7月25日(金)から期間・数量限定で開催^(※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、「本ズワイガニ三種盛り」や「丸ズワイガニ二種盛り」、「本ズワイガニ大(一貫)」など、カニを存分にお楽しみいただける「極上かに」フェアを、7月25日(金)より期間限定で開催します^(※1)。



今回のフェアでは、豪華食材のカニを使った商品が多数登場。くら寿司で取り扱っている本ズワイガニや丸ズワイガニは、水揚げ後、すぐに茹でるなど特別な加工を施しており、カニ本来の味わいをご堪能いただけます。

「本ズワイガニ三種盛り」は、“カニの王様”といわれる、濃厚な甘みが凝縮された本ズワイガニの開き、1匹からわずか2本しか取れない希少な爪下、ふんわりと柔らかく、噛むごとに上品な甘みが広がるカニフレークの3種の味わいを一皿で食べ比べができ、本ズワイガニならではの上品で濃厚な味わいを贅沢にお楽しみいただけます。また、「丸ズワイガニ二種盛り」は、丸ズワイガニの棒肉と爪下の2種を食べ比べていただけ、丸ズワイガニならではの濃厚な旨みと甘み、豊かな香りを味わえます。

そして、「本ズワイガニ大(一貫)」は、噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘みをご堪能いただけます。さらに、本ズワイガニのかに身を贅沢に使用し、軍艦としてご提供する「本ズワイガニかに身軍艦(一貫)」は、高級な本ズワイガニを一皿130円^(※2)というリーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。

加えて、韓国の定番料理をお寿司にアレンジした「カンジャンケジャン」も登場。上質な甘みと濃厚な旨み、口の中で溶けていくような食感が楽しめる生の本ズワイガニのかに身を、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、カニの旨みを引き立たせています。ふちふちとした食感のとびこがアクセントになった一品です。

豪華食材のカニがお得に楽しめる至福のひとときを是非くら寿司でお過ごしください。

(※1)大阪・関西万博店では実施いたしません。(※2)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

■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。



本ズワイガニ三種盛り 390 円

※本ズワイガニ開き・本ズワイガニ爪下

・本ズワイガニフレーク

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)

※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ二種盛り 350 円

※丸ズワイガニ棒肉・丸ズワイガニ爪下

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)



本ズワイガニ大(一貫) 280 円

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)



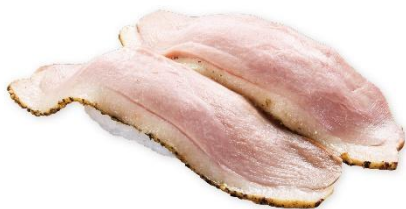
本ズワイガニかに身軍艦(一貫) 130 円

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)



カンジャンケジャン 250 円

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)



燻製合鴨コース 115 円

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)

粗挽きの黒胡椒で味付けし、鴨肉と相性の良いリンゴチップで香り豊かにスモークしました。スパイシーな味わいと、口の中に広がる燻香をご堪能いただけます。



イベリコ豚軍艦 130 円

販売期間: 7 月 25 日(金)～8 月 6 日(水)

※数量限定

※お持ち帰り不可

イベリコ豚の中でも最高ランクの“ベジョータ”を使用。イベリコ豚のさっぱりとした脂の甘みと醤油ベースの特製タレにつけこんだ甘辛い味わいをお楽しみいただけます。