

人気の「ビントロ」を特別価格でご提供！

「とろとまぐろ」フェア

夏祭り気分が楽しめる新商品も登場

—8月8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、通常価格 130 円※2の「ビントロ」を特別価格の 115 円※3で販売するほか、「ふり塩熟成中とろ」や「炙りとろはらす」などが登場する「とろとまぐろ」フェアを 8 月 8 日(金)より期間・数量限定で開催します※1。



シール付(1枚)

「とろとまぐろ」フェアでは、口の中で“とろ”ける商品が多数登場します。「ビントロ」は、脂の上品な旨みが味わえる人気の定番商品ですが、通常 130 円※2のところ、期間限定で特別価格の 115 円※3にてご提供。使用するビンチョウマグロは、延縄漁法という一匹ずつ針に引っ掛けて丁寧に釣り上げることで、マグロにかかるストレスや傷を最小限に抑えることができ、品質の良い状態を保ったまま、すぐに船内で冷凍し保管されます。そして、その中から脂乗りの良いものを厳選し、さらに皮目に近い部位を使用することで、口の中でとろけるような脂の甘みをご堪能いただけます。また、「ふり塩熟成中とろ」は、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、旨みを最大限高めました。上質な脂の旨みとマグロ本来の旨みがバランス良く味わえます。さらに、「炙りとろはらす」は、マグロで言う“トロ”の部分にあたる「はらす」の脂の甘みと口の中でとろける食感をご堪能いただけるほか、皮の香ばしい香りも特長です。

加えて、今が旬の「奄美 活〆スギ」は、スギにとって好漁場である一年を通して温かい鹿児島県奄美で育った魚で、血合いが美しく、透明感のある白身が特徴です。活〆を施すことで、上質な脂乗りとぷりぷりとした食感をお楽しみいただけます。

このほか、夏祭りのような気分が楽しめるこの時期ならではの商品をご用意しました。「【屋台名物】たこせん」は、祭りの定番であるたこせんべいを、一般的には珍しい無添加※4のくら寿司オリジナルでご用意。たこ焼きに、ソースやマヨネーズ、天かす、かつお節をトッピングしており、様々な食感と味わいをお楽しみいただけます。また、いちごミルクをかわいらしいクマの容器に入れてご提供する「くまちゃんいちごみるく」は、つぶつぶ食感が楽しめるいちごの果肉といちごシロップを牛乳と混ぜてお召し上がりいただけます。付いてくるシールをクマの容器に貼って自由にデコレーションすることもでき、飲み終わった後もお家に飾るなどしてお楽しみいただけます。

人気のビントロや中トロ、炙りとろはらすなど、口の中で“とろ”ける商品や、夏祭り気分が楽しめるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

※1)「大阪・関西万博」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。 ※3)特別価格は 8 月 20 日(水)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。 ※4)四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)無添加

【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。



ビントロ 115 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 20 日(水)



ふり塩熟成中とろ 280 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 20 日(水)



炙りとろはらす 250 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 31 日(日)



奄美 活メスギ 280 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 31 日(日)



あぶりサーモン MAX チーズ 390 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 31 日(日)

※お持ち帰り不可



瀬戸内レモン豚カルビ 115 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 20 日(水)

定番商品の中でも根強い人気の「あぶりチーズサーモン」にさらにチーズをプラスしました。従来のゴーダ、チェダー、マスカルポーネ、カマンベールを使用したチーズマヨネーズソースに、ゴーダ、チェダー、クリーム、パルメザンを合わせたチーズソースを追加。サーモンの旨みとの相性を考え、全 6 種類のチーズの配合を調整しました。チーズ好きにはたまらない濃厚な一品です。

豚カルビの表面をパリッと、中はジューシーになるよう直火焼きで仕上げています。タレにはマイルドな酸味の瀬戸内レモンを 100%使用したストレート果汁や、香り高いごま油、香味野菜を使用しています。豚肉のコクと旨みに、レモンの酸味と爽やかさが相性抜群の一品です。

■まるで夏祭り！？なサイドメニュー！

※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。



【屋台名物】たこせん 150 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 31 日(日)

※お持ち帰り不可



くまちゃんちごみるく 680 円

販売期間:8 月 8 日(金)~8 月 31 日(日)

※1 日数量限定

■香ばしさとまろやかさがWでクセになる「ベーコン天釜玉うどん」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。



ベーコン天釜玉うどん 490 円

販売期間:8月8日(金)～9月4日(木)

※お持ち帰り不可

器からはみ出すほどのサイズでご提供する無添加^(※)のベーコン天は、注文が入ってから揚げるため、出来たてをご堪能いただけます。また、うどんのつゆには、たまごにかける「たまご醤油」を使用することで、まろやかな味わいになっており、トッピングの温玉とも相性抜群です。別添えの胡椒をかければ、引き締まった味わいもお楽しみいただけます。

(※)四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)無添加

■今だけの美味しさ！期間限定スイーツが続々登場

※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。



濃厚ドバイチョコケーキ 420 円

販売期間:8月8日(金)～9月4日(木)

※持ち帰り不可



長崎名物カステラアイスサンド 330 円

販売期間:8月8日(金)～9月4日(木)

※持ち帰り不可

ドバイチョコレートとは、ピスタチオクリームとカダイフ(中東の極細麺)をチョコレートで包んだ、食感と風味が特徴的なチョコレートのことで、カダイフのザクザクとした食感が SNS で話題に。世界中で人気を集めているこのドバイチョコレートをアレンジし、濃厚なチョコケーキにザクザク食感のカダイフとピスタチオチョコをサンド。滑らかな舌触りとザクザクの食感をお楽しみいただけます。

ふわふわでしっとりとしたカステラで、ひんやりなめらかなバニラビーンズ入りのセミフレッドアイスを挟んだ、夏にぴったりな和洋折衷スイーツです。カステラのふんわり食感を活かすために、アイスクリームではなく、溶けにくいセミフレッドアイスを使用し、見た目もきれいな層に仕上げています。



5種のサクもちボール 380 円

販売期間:8月8日(金)～無くなり次第終了

※持ち帰り不可

もちもちとした食感が特徴的な一口サイズの揚げドーナツ。カラフルなドーナツは、それぞれプレーン、チョコ、黒ごま、抹茶、さつまいもの味わいで、5種類を一度に楽しめます。



別腹ちょこっと蜜芋パフェ 280 円

販売期間:8月8日(金)～無くなり次第終了

※持ち帰り不可

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3弾。鳴門金時いもを使用した餡を使用し、一足早い秋らしい濃厚な味わいをクリーミーなバニラアイスと共に楽しめます。