

夏のごちそうは“豪華カニ商品×ひんやりスイーツ”で決まり！

「極上かに」フェア

桃をふんだんに使用したかき氷「とろける白桃氷」が新登場！

—8月22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、「特大本ズワイガニ(一貫)」や「本ズワイガニ二種盛り」、「本ズワイガニ軍艦(一貫)」など、豪華食材であるカニを存分にお楽しみいただける「極上かに」フェアを、8月22日(金)より期間限定で開催します^(※1)。また、同日より、KURA ROYAL の新商品として、「とろける白桃氷」も期間・数量限定で販売します。



冬のイメージがあるカニですが、くら寿司では、夏でもカニをお楽しみいただけるよう、水揚げ時期が違うものを世界中から仕入れてご提供します。今回のフェアでは、水揚げ後、すぐに茹でるなど特別な加工を施すことで、カニ本来の味わいがご堪能いただける本ズワイガニや丸ズワイガニを使った商品を多数ご用意いたしました。

「特大本ズワイガニ(一貫)」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニを使用し、特大サイズで食べ応え抜群。噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘みが楽しめます。また、「本ズワイガニ二種盛り」は、本ズワイガニの濃厚な旨みが凝縮された“開き”と、ふわふわとした食感が特徴の“かに身”の2種を一皿で食べ比べていただけます。そして、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。さらに、「丸ズワイガニ大(一貫)」は、丸ズワイガニならではのぎゅっと詰まった旨みと甘み、豊かな香りが存分に味わえます。

サイドメニューでは、「かにクリームコロッケ」が登場。クリームに使用している玉ねぎは、最初に炒めることで甘みを出し、バターなどを加えることで、濃厚なカニの風味とともにコクをご堪能いただけます。カニの風味豊かなとろっとクリーミーな舌触りとともに、注文が入ってから揚げること、できたてのサクサク食感が楽しめます。

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スイーツブランド「KURA ROYAL」から、人気のかき氷「夢のふわ雪[®]」を使用した、暑い夏にぴったりなひんやりスイーツ「とろける白桃氷」を新発売します。「夢のふわ雪[®]」は、天然水を長時間かけて冷やすことでできる、純度の高いかき氷専用の氷を使用し、専門店でも使われている高級かき氷機で削ることで、まるで“ふわふわとした雪”のような口どけをお楽しみいただけます。トッピングには、ジューシーな旬の白桃をふんだんに使用し、ほどよい甘さの桃クリームや甘酸っぱい桃のシロップがかかっています。ピンク色が映える可愛い見た目も魅力です。

豪華食材であるカニや夏限定のひんやりスイーツを味わえるこの機会に、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。



特大本ズワイガニ(一貫) 390 円

販売期間: 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日)



本ズワイガニ二種盛り 350 円

※本ズワイガニ開き・本ズワイガニかに身

販売期間: 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日)

※持ち帰り不可



本ズワイガニ軍艦(一貫) 130 円

販売期間: 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日)



丸ズワイガニ大(一貫) 280 円

販売期間: 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日)



かにクリームコロッケ 230 円

販売期間: 販売中～9 月 4 日(木)

■“極みの逸品シリーズ”より、本ズワイガニを一度に楽しめる「本ズワイガニ盛り合わせ」が登場

※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。



本ズワイガニ盛り合わせ 1,490 円

※特盛本ズワイガニにぎり・本ズワイガニかに身・

本ズワイガニかに味噌和え・

特大本ズワイガニ・本ズワイガニ開き(二貫)

販売期間: 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日)

※お持ち帰り不可

「カニの王様」といわれる本ズワイガニの握りを贅沢に盛り合わせた一皿。カニの濃厚な旨みを味わえる本ズワイガニの棒肉とかに身を、シャリからはみ出るほどふんだんに盛り付け、口いっぱいカニの旨みが広がる“特盛本ズワイガニにぎり”や、ふわふわ食感のかに身を楽しめる“本ズワイガニかに身”、本ズワイガニのかに身と濃厚なかに味噌がウセになる“本ズワイガニかに味噌和え”、噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘みを味わえる“特大本ズワイガニ”“本ズワイガニ開き(二貫)”など、様々な種類の握りを一皿に盛り合わせることで、バリエーション豊かにお楽しみいただけます。

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として商品を展開していきます。

■KURA ROYALからは、夏限定の映えるかき氷が新登場！

※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。



とろける白桃氷 980 円

販売期間:8 月 22 日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

※各店舗 1 日数量限定

○トッピング(上から順に)

桃クリーム・桃のシロップ・特製シロップ・白桃・ふわ雪氷

【「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。