

この秋は、回転寿司で月見を楽しもう

ハンバーグ寿司に、ハンバーガーやケーキなど

月見メニューが新登場

—9月5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、この秋限定の商品として、「月見ハンバーグ」や「【無添】くら月見バーガー」、「月見ケーキ」を9月5日(金)から全国のくら寿司にて期間・数量限定で開催します※1。



少しずつ秋の訪れを感じるこの時期に合わせ、月見にまつわる新商品を多数ご用意しました。「月見ハンバーグ」は濃厚チーズソースを月に見立てた、お月見にふさわしいお寿司です。ハンバーグには国産の黒毛和牛を使用※2し、玉ねぎや卵などを加えることで、ジューシーでふんわりとした食感に仕上げました。肉汁あふれるハンバーグに、和風てりやき味のソースの旨み、濃厚チーズソースのコクが重なり、シャリとも相性抜群の一品です。

また、「【無添】くら月見バーガー」は、ふわふわのバンズに、牛、豚、鶏を使用した旨みたっぷりのハンバーグ、ジューシーで香ばしく揚げたベーコン、黄身ソースがとろっとあふれる目玉焼き風オムレツを挟みました。一般的には、マヨネーズとケチャップを合わせることが多いオーロラソースですが、今回はまろやかな味わいのタルタルソースと、酸味のあふれるケチャップを組み合わせています。肉の旨みや揚げの香ばしさを、とろける黄身ソースとオーロラソースがまろやかに包み込み、ふわふわのバンズが全体をまとめた、一体感のある商品です。

加えて、「月見ケーキ」は、ミルクムースの表面に黄色いグラサージュ(艶やかに仕上げるコーティング)を施し、月のような輝きを表現しました。ムースの軽やかさに、底面にあるザクザク食感のクランブルがアクセントになっています。お月見らしくウサギチョコを添えて、見た目もかわいらしい一品に仕上げました。

限定の月見商品が味わえるこの秋は、ぜひくら寿司へお越しください。

※1)「大阪・関西万博店」では実施いたしません。 ※2) ハンバーグに使用している牛肉のうち49.95%が黒毛和牛になります。

【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。



月見ハンバーグ 230円

販売期間:9月5日(金)～10月2日(木)

※お持ち帰り不可



【無添】くら月見バーガー 450円

販売期間:9月5日(金)～10月13日(月)



月見ケーキ 430円

販売期間:9月5日(金)～10月13日(月)

※お持ち帰り不可