

3年かけて開発した讃岐うどんに 大阪名店×ラーメンステーション 3社共同開発ラーメンが登場

—9月5日(金)から期間・数量限定で販売—

人気の大トロ・中トロなどが楽しめる「とろと北海」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、「【讃岐】釜揚げうどん」や「らーめん香澄」「ラーメンステーション」と3社で共同開発した「かに白湯らーめん」を9月5日(金)より期間・数量限定で販売します。また、同日より、「ふり塩熟成中とろ」や「ふり塩熟成大とろ(一貫)」などの商品が登場する「とろと北海」フェアを期間・数量限定で開催します^(※1)。



くら寿司では、毎日店舗で手作りする天然素材の魚介出汁をベースにしたうどんやラーメンを定番商品として販売しています。業界に先駆けて開発を行ったラーメンも含め、「専門店を超える味の追求」にこだわり、麺類にも力を入れています。

この度ご提供する、3年をかけて開発したこだわりの“讃岐うどん”は、生地を熟成をしっかりと行うことで、伸びにくく、コシのある極太麺に仕上げました。力強い食感と、しっかりとしたのどごしが特徴です。シンプルに麺のおいしさ、小麦の香りが楽しめるよう、店舗でとる魚介出汁をベースに、濃すぎず薄すぎないようバランスを調整した特製のつゆにつけて食べる「【讃岐】釜揚げうどん」や、天然だし醤油と温玉が絶妙に絡み、まろやかな風味が広がる「【讃岐】釜玉うどん」、麺を冷やしこむことで讃岐うどん特有のコシ、のどごしが際立つ、人気のちくわ天をトッピングした「【讃岐】ちく天ぶっかけうどん」の3種類をご用意しました。

また、食べログ百名店に8年連続で選ばれている大阪の名店「らーめん香澄」と、全国の人気ラーメンを提供する「ラーメンステーション」を運営している株式会社IOBIの3社が共同開発したラーメンの第二弾として、「かに白湯らーめん」を同時販売^(※2)します。豚骨ベースのスープにカニや魚介の旨みが溶け込み、トッピングのワタリガニの脚もお召し上がりいただけるため、濃厚な旨みが感じられるカニ好きにはたまらない一杯です。

さらに、人気の大トロ・中トロなどが楽しめる「とろと北海」フェアの目玉商品として、「ふり塩熟成中とろ」は、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。また、マグロからわずか5%ほどしか取れない最高級部位を使用し、ふり塩熟成を施すことで旨みと甘みを最大限に引き出した「ふり塩熟成大とろ(一貫)」は、食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。さらに、鮮度の良い活メの穴子を使用した「とろける煮穴子天(一貫)」は、くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮込み、注文が入ってから店内で揚げるこだわりの一品。サクサクでありながら、甘くてきめ細かな身が口の中で“とろ”けるような、ふわふわ食感をお楽しみいただけます。

加えて、「北海道たこに」^(※3)は、北海道で水揚げされたタコに、ミョウバン不使用のウニを使用したウニソースを和え、タコの甘みに濃厚なウニの味わいがクセになる一皿です。そして、「北海道牛ローストビーフ 黒トリュフソース(一貫)」は、赤身と脂のバランスが良いもも肉を使用したローストビーフのにぎり、特製トリュフソースで贅沢にお召し上がりいただけます。このソースには、中国・雲南省の標高3000mの高地で収穫された黒トリュフのほか、マッシュルームやポルチーニといった世界三大キノコなどを贅沢に使用しており、肉の旨みにソースのコクと香りがマッチします。

専門店にも負けないこだわりのうどん、ラーメンや、口の中で“とろ”ける絶品のお寿司まで楽しめるこの機会に、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)3社それぞれで製法やトッピング、価格等は異なりますが、同じ味わいを再現したものを提供。(※3)北海道産タコ2使用

【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

■専門店にも負けない本格的なうどん・ラーメンが新登場！

※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。



【讃岐】釜揚げうどん 490 円

販売期間:9月5日(金)~10月2日(木)

※お持ち帰り不可



【讃岐】釜玉うどん 550 円

販売期間:9月5日(金)~10月2日(木)

※お持ち帰り不可



【讃岐】ちく天ぶっかけうどん 550 円

販売期間:9月5日(金)~10月2日(木)

※お持ち帰り不可



かに白湯らーめん 680 円

販売期間:9月5日(金)~10月2日(木)

※お持ち帰り不可

※東日本は白ネギ、西日本は青ネギをトッピング

■「とろと北海」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 280 円

販売期間:9月5日(金)~9月15日(月)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 350 円

販売期間:9月5日(金)~無くなり次第終了



とろける煮穴子天(一貫) 190 円

販売期間:9月5日(金)~9月15日(月)

※お持ち帰り不可・数量限定



北海道たいこ 150 円

販売期間:9月5日(金)~9月15日(月)

※北海道産たいこ使用



北海道牛ローストビーフ 黒トリュフソース(一貫) 230 円

販売期間:9月5日(金)~9月15日(月)

■“ぷるっと”&“もちっと”な期間限定のスイーツも販売！

※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。



ぷるぷるイカさんゼリー 240円
販売期間:9月5日(金)~10月2日(木)
※お持ち帰り不可

過去に“にゃんこ”“たこさん”のゼリーを販売し、ぷるぷる揺れる姿がかわいいと、SNSで話題になった商品の第3弾。今回は、イカの形をした乳酸菌ウォーター風味のゼリーです。黒ゴマで目を表現しており、お皿を揺らしたり、スプーンで触れたりすると、ぷるぷるとしたかわいらしい動きが楽しめます。



くらだんご おいも(鳴門金時) 230円
販売期間:9月5日(金)~10月30日(木)
※お持ち帰り不可

もちりとした食感にこだわり、焼き目を付け、香ばしい風味に仕上げた団子に、鳴門金時いもを使用した餡と、紅あずまのさつまいもチップスをトッピング。濃厚でなめらかな餡に、さつまいもチップスの食感がアクセントになっています。