

おうちでも気軽に万博限定メニューを！ 「世界の料理」食べ比べセット —9月19日(金)より通販サイトで販売開始—

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、9月19日(金)から、世界約70か国の代表料理を再現したメニューの中から、大阪・関西万博店で人気の商品を食べ比べセットにして通販サイトで販売いたします。



大手回転寿司チェーンで唯一、全店で回転ベルトを使用してお寿司を提供している当社は、大阪・関西万博において、「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトとした店舗を出店しています。この店舗では、万博が“世界中からたくさんの人やモノが集まる場”であることから、大阪・関西万博に参加している約70か国の代表料理を再現した特別メニューを販売。当社の商品開発担当が大使館関係者の方々に試食をしていただくなどして、本場の味を再現することにこだわって開発したものです。

これらの大阪・関西万博で販売する特別メニューは、「気軽に自宅でも食べたい」といったご要望を多数いただいたことを受け、この度、12商品を2種類の食べ比べセットとして販売いたします。

「大阪・関西万博 人気 A セット」は、フィリピン共和国の料理“チキンアドボ”、東ティモール民主共和国の料理“エッグタルト”、キューバ共和国の料理“ロパビエハ”、ハンガリーの料理“鴨のロースト トリュフソース”、ドイツ連邦共和国の料理“カレーヴルスト”、エチオピア連邦民主共和国の料理“コーヒータルト”の6商品。「大阪・関西万博 人気 B セット」は、大韓民国の料理“カンジャンセウ”、パラオ共和国の料理“アホ”、ベリーズの料理“ハバネロチキン”、オマーン国の料理“ファラフェル”、アラブ首長国連邦の料理“パパロティ”、スウェーデン王国の料理“ミートボール”の6商品です。いずれのセットも、9月19日(金)より通販サイトにて、税込各3,980円(6商品×2食分の12食セット)でご提供します。

大阪・関西万博の会期が終盤を迎える中、世界のグルメが気軽にお楽しみいただけるこの機会に、ぜひご家庭でも万博気分を味わってみてください。

©Expo 2025

【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

■商品概要

・くら寿司公式通販サイトからご予約いただけます。

URL: https://www.610kura.com/SHOP/expo2025_food.html

・予約開始日: 2025 年 9 月 19 日(金) 0 時～

・発送開始日: 2025 年 10 月 3 日(金)～

・商品: 大阪・関西万博 人気 A セット(6 商品×2 食分の 12 食セット)

大阪・関西万博 人気 B セット(6 商品×2 食分の 12 食セット)

・価格: 各 3,980 円(送料込み)

※本商品はすべて冷凍でお届けします。解凍方法は商品によって異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



大阪・関西万博 人気 A セット



大阪・関西万博 人気 B セット

<大阪・関西万博 人気 A セット>



<フィリピン共和国の料理>

チキンアドボ

特製の醤油タレとお酢を使用し、さっぱりとした味付けに。トッピングのローリエの風味が本格的な味わいを演出しています。



<東ティモール民主共和国の料理>

エッグタルト

国産小麦粉をブレンドした香ばしいタルト生地、カスタードクリームとホイップクリームをブレンドした卵フィリングを流し込み、焼き上げました。



<キューバ共和国の料理>

ロパビエハ

牛肉、パプリカ、玉ねぎ、ピーマンを、トマトと塩、少しのスパイスで味付けしたシンプルな料理。牛肉の旨み、野菜の甘みが絶妙です。



<ハンガリーの料理>

鴨のロースト トリュフソース

サクサクのクラッカーにマスカルポーネチーズ、燻製した鴨ロース、香り高いトリュフソースをトッピングしています。



<ドイツ連邦共和国の料理>

カリーヴルスト

ソーセージにケチャップとカレー粉で味付けをし、ジャガイモを添えた一品です。



<エチオピア連邦民主共和国の料理>

コーヒータルト

サクサクのタルトに香り高いコーヒークリームをトッピング。甘さを抑え、大人の味わいのタルトに仕上げています。

<大阪・関西万博 人気 B セット>



<大韓民国の料理>

カンジャンセウ

特製のヤンニョンジャン、りんごを使用した醤油タレに漬けています。エビのねっとりとした食感と甘みがしっかりと味わえます。



<パラオ共和国の料理>

アホ

ココナッツと餅で作る、甘い南国風おしるこ。甘めのココナッツソースにココナッツファインを使用。中にある団子のもっちりとした食感がクセになります。



<ベリーズの料理>

ハバネロチキン

ベリーズ産のハバネロソースを使用。ほどよい辛さに仕上げ、野菜の風味とともに素材本来の旨みを引き立て、チキンとの相性も抜群です。



<オマーン国の料理>

ファラフェル

ひよこ豆をスパイス等で味付けしています。付属のヨーグルトソースは、にんにくなどを少し入れることで、爽やかな中にパンチのあるソースに仕上がっています。



<アラブ首長国連邦の料理>

パパロティ

メロンパンのような外がカリカリのパンに特製のコーヒー練乳ソースをかけています。



<スウェーデン王国の料理>

ミートボール

グレイビーソース、マッシュポテトを添えたミートボール。北欧では定番のコケモモジャムを使用し、少し酸味の効いた味付けに仕上がっています。