

高級食材ウニやスズキが味わえる！

「新物うに」フェア

旬のシャインマスカットを贅沢に使用したパフェが新登場

—10月3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、旬の時期に獲れた「新物うに(一貫)」や「新物板うに手巻きセット(5貫分)」などを販売する「新物うに」フェアを、10月3日(金)より期間・数量限定で開催します(※1)。また、同日から、KURA ROYAL の新商品として「エメラルドマスカットパフェ」も期間・数量限定で販売します。



今回のフェアでは、旬の時期に水揚げされた「新物うに(一貫)」をご用意しました。口の中でとろけていくような食感と、上品に抜けていく香りが特徴で、一般的に型崩れを防ぐために使用される食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、苦みがなく、ウニ本来の濃厚な旨みを堪能いただけます。新商品「新物板うに手巻きセット(5貫分)」では、一枚板に贅沢に並べた新物ウニを香り高い有明海苔に包んでお召し上がりいただけます。そして、「北海道たこうに」(※2)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。

また、高級魚として知られる「【瀬戸内海産】すずき」は、透明感のある白身にふり塩と熟成を施すことで旨みを引き出し、上品な味わいに仕上げました。さらに、「あぶりイペリコ豚アボチー」はイペリコ豚の中でも最高ランクの“ベジョータ”を使用し、醤油ベースの特製タレにつけこんだ定番商品「イペリコ豚の大とろ」に、アボカドと、くら寿司特製チーズマヨネーズソースをトッピング。イペリコ豚とチーズソースの濃厚な味わいに、クリーミーなアボカドが相性抜群です。

加えて、今年2月に約100店舗限定で販売し、ご好評をいただいた「国産天然ふぐ出汁うどん」を、全店で販売いたします。つゆは毎日店舗で手作りしている天然出汁をベースにフグの風味をプラス。さらに、下関で約100年続く、老舗の水産会社より仕入れた国産天然ふぐをトッピングしています。風味豊かな出汁の香りとフグの旨みがお楽しみいただける贅沢な一品です。

その他、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、「エメラルドマスカットパフェ」が新登場。球体カップとリーフ型のチョコで果実のような見た目に仕上げたパフェには、旬のシャインマスカット、マスカットシャーベット、巨峰を使ったぶどうのソース、ぶどうのクリーム、白ぶどうゼリーを使用しており、まさにぶどうを味わい尽くせる一品。トッピングだけでなく、ゼリーの中にもシャインマスカットを入れ、ジューシーでごろごろとした果肉感と宝石のようなきらびやかな見た目にもこだわりました。下に敷いたサクサク食感のクランブルクッキーと合わせることで、食感の変化もお楽しみいただけます。

ウニやスズキなどの高級食材や、旬のシャインマスカットを贅沢に味わえるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

(※1)「大阪・関西万博店」では実施しません。(※2)北海道産タコ使用。

【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

■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。



新物うに(一貫) 230 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～10 月 13 日(月)



新物板うに手巻きセット(5 貫分) 1,680 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～10 月 5 日(日)

※お持ち帰り不可・数量限定



北海たこうに 150 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～10 月 13 日(月)

※北海道産たこ使用



【瀬戸内海産】すずき 190 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～10 月 13 日(月)

※お持ち帰り不可・数量限定



あぶりイペリコ豚アボチー 190 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～10 月 26 日(日)

■こだわりの天然出汁とフグの旨みがいよいよ全国で楽しめる！

※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。



国産天然ふぐ出汁うどん 550 円

販売期間: 10 月 3 日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

■KURA ROYAL からは、旬のシャインマスカットを贅沢に使用したパフェが新登場！

※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。



エメラルドマスカットパフェ 800 円

販売期間:10月3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

※「グローバル旗艦店原宿」、「大阪・関西万博店」では

お取り扱いしておりません。

〇トッピング(上から順に)

リーフチョコ・シャインマスカット・マスカットシャーベット・白ぶどうゼリー・
シャインマスカット・ぶどうのソース・ぶどうのクリーム・クランブルクッキー

【「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、新規の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。

■食後に思わず食べたくなるようなスイーツも新登場

※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。



和栗のパウンドケーキ 330 円

販売期間:10月3日(金)～10月30日(木)

※お持ち帰り不可

熊本、大分県産の和栗が入ったパウンドケーキで、栗の粒感とともに生地のにじみ感にもこだわりました。口当たりが滑らかなミルクホイップを添えて、食後にも食べやすいケーキに仕上げています。



夢のふわ雪 黒蜜きなこ 480 円

販売期間:10月3日(金)～10月30日(木)

※お持ち帰り不可

※「グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしておりません。

「夢のふわ雪®」は、天然水を長時間かけて冷やすことのできる、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。波照間産の黒糖使用の黒蜜と、北海道産きな粉を使用したきな粉クリームをトッピングし、甘みと香ばしさのバランスがとれた和のかき氷です。