

食欲の秋！九州の味覚を思う存分楽しめる

「九州」フェア

ハロウィーン限定！おばけモチーフのスイーツ&ドリンクが新登場
—10月17日(金)から期間・数量限定販売—

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、「【九州産】うなぎ(一貫)」や「【九州産】すぎ」、など、九州の味覚を堪能できる「九州」フェアを 10 月 17 日(金)から期間限定で開催します。また、同日より、ハロウィーン商品である「ぷるぷるおばけゼリー」や「消えるゴーストメロンソーダ」も期間・数量限定で開催します。



本フェアでは、九州の味覚を堪能できる商品を取りそろえました。脂がのった大型のウナギを厳選した「【九州産】うなぎ(一貫)」は、あっさりとした醤油ベースのタレを使用し、丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレつけ」、「炭火焼き」を 3 回繰り返すことで、香ばしい皮目とふわふわの身質でとろけるような食感に仕上げました。また、黒潮の流れる好漁場で育ち、脂のりと旨みが抜群の「【九州産】すぎ」は、血合いが美しく、透明感のある白身が特徴で、活メを施すことで、歯切れの良い食感をお楽しみいただけます。さらに、「【九州産】さばたたき」は、仕入れから加工まで鮮度にこだわり、ふり塩を施すことで、サバの旨みを最大限に引き出しました。爽やかな風味とピリッとした生姜が、サバの旨みを引き立てます。

加えて、同日から、ハロウィーン限定商品として、遊び心あふれるスイーツやドリンクが新登場。「ぷるぷるおばけゼリー」は、おばけの形をしたゼリーで、黒ゴマで目を表現しています。お皿を揺らしたり、スプーンで触れたりすると、ぷるぷると揺れ動き、まるでおばけが踊っているようなユニークな見た目を楽しめます。ゼリーはさっぱりとした乳酸菌ウォーター風味で、甘酸っぱいつぶつぶいちごソースが味わいを引き立てます。さらに、「消えるゴーストメロンソーダ」は、本格的なメロンの風味が味わえる紫色のメロンソーダです。おばけの顔のシールが貼られているドリンクカップの蓋の中にはわたあめが入っており、ストローを刺すとわたあめが消えてなくなる、驚きの仕掛けになっています。ぜひ不思議な体験をお試しください。

九州産の絶品食材と、遊び心あふれるハロウィーン限定商品を同時に楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

【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。



【九州産】うなぎ(一貫) 390 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 26 日(日)



【九州産】すぎ 250 円

販売期間:販売中~10 月 26 日(日)



【九州産】さばたたき 130 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 26 日(日)

※「ららぽーと堺店」ではお取り扱いしておりません。



【九州産】活〆ひらまさ 280 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 26 日(日)

豊後水道の急潮で育ち、引き締まった身質とほどよい脂のりが堪能できます。ヒラマサを活〆し、店内で皮引きとスライスを行うことで、鮮度の高さをそのまま味わえます。



宮崎牛てんこもり 280 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 26 日(日)

全国的な和牛の品評会で 4 大会連続内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛は、宮崎県内で生産肥育された質の高い黒毛和種^(※)で、脂の旨みをご堪能いただける牛バラ肉を使用。お寿司に合うよう甘い醤油ベースの味付けに仕上げました。

(※最長飼養地が宮崎県)

■今だけ出現！揺れる！？消える！？ハロウィーン限定の商品が新登場！

※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。



ぷるぷるおばけゼリー 240 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 31 日(金)

※お持ち帰り不可



消えるゴーストメロンソーダ 330 円

販売期間:10 月 17 日(金)~10 月 31 日(金)

※お持ち帰り不可