

大阪・関西万博店 ご来店30万人突破御礼！ 食べ応え抜群「メガ中とろ」100円(税込110円)で販売

—10月31日(金)から期間・数量限定で開催—

万博レガシーとして、大阪・関西万博店の利活用＆「世界の料理」販売も決定！

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、大阪・関西万博店の来店者 30 万人突破を記念し、「メガ中とろ(一貫)」を 10 月 31 日(金)より特別価格の 100 円(税込 110 円)で販売します。また、同日より、大阪・関西万博店で人気を博した世界各国の代表的な料理を再現した特別メニュー 2 商品を期間・数量限定で販売いたします。



「くら寿司 大阪・関西万博店」には、4 月 13 日から 10 月 13 日までの半年間で、累計でのべ 30 万人以上のお客様にお越しいただきました。その感謝の気持ちを込め、全国のくら寿司で「メガ中とろ(一貫)」を特別価格の 100 円(税込 110 円)にて、10 月 31 日(金)～11 月 3 日(月)までの 4 日間限定で販売します。食べ応え抜群の大切りの中トロが堪能できる一皿で、マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、熟成させることで、旨みを最大限に引き出しました。上質な脂の旨みととろけるような食感がバランス良く楽しめます。

また、10 月 31 日(金)より、大阪・関西万博店で人気を博した約 70 か国の代表料理を再現した特別メニューから、2 商品を全国のくら寿司にて期間限定で販売いたします。トルコ共和国の「ケバブ」は、数種類のスパイスで味付けし、さっぱりとしたオニオンマリネを添えてご提供します。また、スペイン王国の「ハモンセラノ」は、スペイン産生ハムをオリーブオイルのみでシンプルに仕上げ、生ハム本来のおいしさをお楽しみいただけます。今後も、「アフター万博」をお楽しみいただければと、様々な国のグルメをお届けしていく予定です。

さらに、来春、大阪市内にオープン予定の店舗に、大阪・関西万博店で使用した、廃棄されるペットボトルのキャップやポリタンクを再利用したレジカウンターなどを含む、店内インテリアの一部を移設し、再活用することが決定しました。「万博レガシー」として、大阪・関西万博の思い出とともに、より多くのお客様に特別な体験をお届けする店舗として展開していく予定です。

大切りサイズの中トロがお得な価格で楽しめ、大阪・関西万博でご好評いただいた世界のグルメが味わえるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

©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



■食べ応え抜群の中トロを 100 円(税込 110 円)でご提供！

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



メガ中とろ(一貫) 110 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 3 日(月)

■“アフター万博”も世界のグルメをくら寿司で楽しもう！

※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。

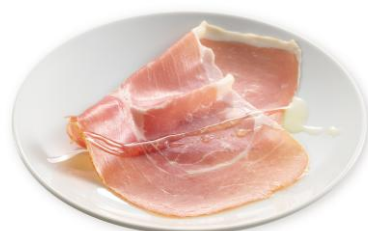


<トルコ共和国の料理>

ケバブ 240 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 27 日(木)

※お持ち帰り不可



<スペイン王国の料理>

ハモンセラーノ 240 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 27 日(木)

※お持ち帰り不可

■「大阪・関西万博店」の店内インテリアを一部移設した新店が、
来春、大阪市内にオープン決定！

“万博レガシー”として大阪・関西万博店を残そうと、来春オープン予定の大阪市内の店舗に、大阪・関西万博店で使用した、廃棄されるペットボトルのキャップやポリタンクを使ったレジカウンターなどを含む店内インテリアの一部を移設することになりました。

