

“本ズワイガニ”や“丸ズワイガニ”を贅沢に堪能！

「極上かに」フェア

**お寿司と一緒に楽しめる冷製スープや明太子の茶碗蒸し、
NYスタイルのパフェなど新サイドメニューも続々登場！**

—10月31日(金)から期間・数量限定で開催—

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、「本ズワイガニ二種盛り」や「丸ズワイガニ二種盛り」、「カンジャンゲジャン」など、カニを贅沢にお楽しみいただける「極上かに」フェアを、10月31日(金)より期間限定で開催します。また、同日より、KURA ROYAL の新商品として、「NY ストロベリーチーズケーキパフェ」も期間・数量限定で販売します。



今回のフェアでは、豪華食材のカニを使った商品が多数登場します。くら寿司で取り扱う本ズワイガニや丸ズワイガニは、カニ本来の旨みを逃がさないよう、水揚げ後すぐに茹でるなどの特別な加工を施しているのが特徴で、このうち、「本ズワイガニ二種盛り」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニの濃厚な旨みが凝縮された“開き”と、ふんわりと柔らかく、噛むごとに上品な甘みが広がる“かに身”の2種の味わいを一皿で食べ比べていただけます。また、「丸ズワイガニ二種盛り」は、“棒肉”と1尾からわずか2本しか取れない“爪下”を一皿に盛り合わせました。丸ズワイガニならではの濃厚な旨みと甘み、豊かな香りを味わえます。さらに、韓国の定番料理をお寿司にアレンジした「カンジャンゲジャン」も登場。上質な甘みと、口の中で溶けていくような食感が楽しめる生の本ズワイガニのかに身を、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、カニの旨みを引き立たせています。ぷちぷちとした食感のとびこがよいアクセントになっています。

加えて、多数のサイドメニューが新登場します。ソテーした玉ねぎの甘みをしっかりと味わっていただけるよう、クリームベースのスープに仕上げた「玉ねぎ冷製スープ」や、まろやかなコクのある明太クリームと、ピリッとした辛さがアクセントとなる明太ばらこが絶妙に調和した「明太子クリーム茶碗蒸し」など、お寿司と一緒にご堪能いただける一品です。

その他、“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、新作「NY ストロベリーチーズケーキパフェ」が登場。ザクザクとしたクランブルやジューシーないちごクリームをぎゅっしり詰め込んだNYスタイルのパフェです。トッピングのチーズケーキは、オーストラリア産のクリームチーズを使用。濃厚でなめらかな口当たりになるよう、低温でじっくりと焼き上げており、敷いているクッキー生地は二度焼きすることで、サクサク食感が残るように仕上げています。容器には、マスカルポーネチーズを使用したクリーミーなクリーム、果肉感のあるいちごクリーム、酸味のあるベリーソース、ザクザク食感のブラックココアビスケット、クランブルを層にして詰め込むことで、さまざまな味わいや食感が同時に楽しめます。

豪華食材のカニとこだわりのサイドメニューとともに、贅沢な時間を是非くら寿司でお過ごしください。

【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。



本ズワイガニ二種盛り 420 円

※本ズワイガニ開き・本ズワイガニかに身
販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 9 日(日)



丸ズワイガニ二種盛り 420 円

※丸ズワイガニ棒肉・丸ズワイガニ爪下
販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 9 日(日)



カンジャンケジャン 270 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 9 日(日)

■贅沢にカニを食べ比べ！“極みの逸品シリーズ”から「贅沢かに盛り合わせ」が登場

※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。



贅沢かに盛り合わせ 1,840 円

※生ズワイガニかに身・本ズワイガニかに身・かに味噌和え
生ズワイガニ大・本ズワイガニ開き(二貫)・丸ズワイガニ爪下(二貫)

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 9 日(日)

※お持ち帰り不可

生ならではのねっとりとした食感と、本ズワイガニの旨みと甘みをご堪能いただける“生ズワイガニかに身”や、ふわふわ食感の“本ズワイガニかに身”、本ズワイガニのかに身と濃厚な紅ズワイガニのかに味噌がクセになる“かに味噌和え”、足まるごと一本を贅沢に使用した“生ズワイガニ大”のほか、旨みが凝縮された“本ズワイガニ開き”や、噛むほどにあふれ出るカニの旨みと豊かな風味を贅沢に堪能できる丸ズワイガニの“爪下”など、一皿でバリエーション豊かにお楽しみいただけます。

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として商品を展開していきます。

■スープと茶碗蒸しで楽しむ“もう一品”

※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。



玉ねぎ冷製スープ 190 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 27 日(木)

※お持ち帰り不可



明太子クリーム茶碗蒸し 430 円

販売期間:10 月 31 日(金)～1 月 8 日(木)

※お持ち帰り不可

うどんや茶碗蒸しのように、お寿司と一緒に楽しめるスープとして開発。ソテーした玉ねぎの甘みをしっかりと味わっていただけるようクリームベースのスープに仕上げました。玉ねぎの食感を残すことで、とろっとクリーミーな味わいの中に、玉ねぎの旨みがぎゅっと詰まった冷製スープです。

出汁の香りが楽しめるくら寿司特製の茶碗蒸しに合うよう、味を調整したまろやかなコクのある明太クリームと、ピリッとした辛さがアクセントとなる明太ばらこが絶妙に調和。肌寒くなってきた季節にぴったりの一品です。



■KURA ROYAL からは、マスカルポーネやベリーで贅沢に仕立てたパフェが新登場！

※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。



NY ストロベリーチーズケーキパフェ 640 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 27 日(木)

※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」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)

スティックチーズケーキ・ブラックココアクランブル・ベリーソース・
マダガスカルバニラアイス・マスカルポーネムース・カットスポンジ・
果肉入りいちごクリーム・ブラックココアクランブル・マスカルポーネムース

【「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。

■食後にぴったり！新作スイーツが登場

※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。



蜜芋ハニーアイス 420 円

販売期間:10 月 31 日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しております。

濃厚な甘み特徴の紅はるかを使用した焼き芋を注文が入ってから揚げること、外側はさくつと、中はねっとりとした舌触りをお楽しみいただけます。出来たての焼き芋にはちみつのかかったバニラアイスをつけて食べる、“あつひや”デザートです。



別腹ちょこっとザクザクチョコパフェ 310 円

販売期間:10 月 31 日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

お寿司を食べたあとに少し甘いものが食べたいという方にぴったりな、ミニサイズのパフェシリーズ。チョコ尽くしのパフェで少量でも濃厚な味わいが堪能できます。また、生チョコキューブとチョコフレークを使用しており、食感の変化もお楽しみいただけます。



リッチミルクアイス 330 円

販売期間:10 月 31 日(金)～11 月 27 日(木)

北海道産 100%の生乳を贅沢に使用し、濃厚な味わいでありながら、バニラアイスとはまた違った、すっきりとした後味をご堪能いただけます。