

ウニとイクラの贅沢共演 AIで育てた旬の寒ブリも！ 「無添加うにといくら」フェア —11月28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、「濃厚うに(一貫)」や「大粒いくら(一貫)」のほか、“極みの逸品シリーズ”からは、「板うに手巻きセット(5貫分)」などを販売する「無添加うにといくら」フェアを、11月28日(金)より期間・数量限定で開催します。



今回のフェアでは、ウニやイクラをはじめとした豪華食材を贅沢に取り揃えました。「濃厚うに(一貫)」は、口の中でとろけていくような食感と、鼻に抜けていく上品な香りが特徴で、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。また、「大粒いくら(一貫)」は、白鮭のイクラの中でも大粒のものだけを厳選。くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込むことでコクが際立ち、プチとした食感をお楽しみいただけます。さらに、「北海道うに」^(※)は、ミョウバン不使用のウニを使用したウニソースをタコと和え、タコの甘みに濃厚なウニの味わいがクセになる一品です。

加えて、この時期が旬の大型サイズのブリを使用した「五島列島 AI 寒ブリ」は、潮の流れが早い漁場で育つことで身が引き締まり、脂乗りが良いのが特徴です。皮引きを店舗で行うことで鮮度を保ち、しっかりと身質と脂乗りを楽しめます。このブリは、AIの活用により給餌や作業の効率化を図る「スマート給餌機」で養殖したもので、高騰が続くエサの無駄を減らすとともに、生産者様の働き方改革にもつながるSDGsな養殖の仕組みといえます。

その他、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として、「板うに手巻きセット(5貫分)」が登場。ミョウバン不使用のウニを一枚板に贅沢に並べ、香り高い有明海苔に包んでお召し上がりいただけます。

ウニやイクラをはじめ、贅沢なネタが勢揃いするこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

(※)北海道産たこ使用。

【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・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://dentsupro.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。



濃厚うに(一貫) 250 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 7 日(日)



大粒いくら(一貫) 200 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 7 日(日)



北海たこ(一貫) 150 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 7 日(日)

※北海道産たこ使用



トリュフ中トロ(一貫) 240 円

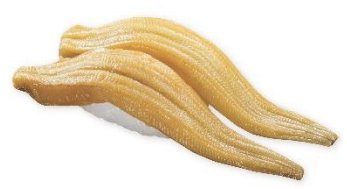
販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 7 日(日)



北海道牛のロッシーニ風(一貫) 380 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 21 日(日)

※お持ち帰り不可



煮穴子握り 110 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 7 日(日)

濃厚な脂の旨みが楽しめるミナミマグロの中トロを特製タレに漬け、醤油を加えたトリュフソースをかけることで、脂の旨み、トリュフの香りとコクがバランスよく楽しめます。ペリーラ(大葉のベビーリーフ)の爽やかな風味を添えることで、濃厚ながらもさっぱりと、もう一皿手を伸ばしたくなるような味わいの逸品です。

フレンチの王道“ロッシーニ”をお寿司で表現。赤身と脂のバランスが良いもも肉を使用し、低温でじっくり火入れた北海道牛のにぎり、鶏レバーなどを使用した口どけなめらかで濃厚な味わいのフォアグラ風パテを乗せ、醤油を加えた香り高いトリュフソースをかけました。贅沢な味わいが口の中で広がります。

体長 20cm 前後の細くて小さな穴子を使用し、若魚ならではのしっとりとした食感と旨みが特徴で、1 貫につき 1 匹を丸々使用しています。くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮ることで、味に深みを出した煮穴子を堪能いただけます。

■漁業創生に力を入れるくら寿司ならではの SDGs に繋がる商品

※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。



五島列島 AI 寒ぶり 300 円

販売期間:11 月 28 日(金)~12 月 21 日(日)

【AIを活用した「スマート養殖」】

養殖業界の深刻な課題である「人手不足」と「労働環境の厳しさ」をテクノロジーの活用により緩和することを目的とした「スマート養殖」。AI や ICT 技術を活用したスマート給餌機を活用し、養殖で最も手間がかかる人の手を介したエサやりを無くすだけでなく、必要なエサを的確なタイミングで与えることで、価格高騰が続くエサのロス削減を図ることができ、経営の効率化に加え、海洋環境の保全にもつながります。



■ “極みの逸品シリーズ”から「板うに手巻きセット(5 貫分)」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。



板うに手巻きセット(5 貫分) 1,840 円

販売期間:11 月 28 日(金)~11 月 30 日(日)

※お持ち帰り不可

【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。

■商品開発部のヒットメーカー藤原彩乃によるラーメン第二弾！「魚介背油らーめん」新発売

※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。



藤原系 魚介背油らーめん 780 円

販売期間:11 月 28 日(金)~1 月 8 日(木)

※お持ち帰り不可

商品開発部のヒットメーカー藤原が開発したラーメンで、2025 年 6 月から期間限定で販売し、ご好評いただいた「【藤原系】こってり背脂濃厚まぜそば」の第二弾。毎朝店舗でとる魚介出汁をベースに、旨みの詰まった極上スープに仕上げました。食べ応え抜群の 4 枚のチャーシューとほうれん草、レッドオニオン、メンマ、たっぷりの背脂をトッピング。濃厚さの中に、魚介の旨みがあとを引く一杯です。

■「ガツンとにんにく」×「ヒリヒリ激辛」、クセになるサイドメニューが登場！

※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。



にんにくすぎる黒唐揚げ 460 円

販売期間:11 月 28 日(金)~1 月 8 日(木)

にんにくの風味がしっかり感じられる醤油ベースのタレに鶏もも肉を漬けこみ、大きな釜で回転させることで、肉を柔らかくし、味を染み込ませています。注文を受けてから揚げのため、できたてをご提供。にんにくが効いた食べ応え抜群の唐揚げです。



レッドホットソース 115 円

販売期間:11 月 28 日(金)~1 月 8 日(木)

※お持ち帰り不可

トッピング用メニューとして、トマトソースをベースに、辛みの強いカイエンペッパーと塩蔵唐辛子、ラー油を使い、刺激的な辛みの効いた奥行きのある独特な風味に仕上げたソースです。「あぶりチーズサーモン」や「えび天にぎり」、「くらポテト」などと合うよう味を調整しており、様々な商品にかけてお楽しみいただけます。辛い物好きの方はぜひ挑戦してみてください。