

冬は豪華にカニ三昧

「極上かに」フェア

期間限定！中トロが特別価格の一貫110円で登場！

—12月12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、「本ズワイガニ三種盛り」や「本ズワイガニ(一貫)」、「丸ズワイガニ(一貫)」などが登場する「極上かに」フェアを、12月12日(金)より期間限定で開催します。また、同日より、「熟成中とろ(一貫)」を特別価格の一貫110円で販売いたします。



くら寿司で取り扱っている本ズワイガニや丸ズワイガニは、水揚げ後、すぐに茹でるなど特別な加工を施しており、カニ本来の味わいを堪能いただけます。本フェアで登場する「本ズワイガニ三種盛り」は、食べ応えのある棒肉、1匹からわずか2本しか取れない爪下、ふわふわ食感のかに身を盛り合わせ、3種の味わいを一皿で食べ比べができ、“カニの王様”といわれる、本ズワイガニならではの濃厚な味わいを贅沢に楽しめます。また、「本ズワイガニ(一貫)」は、噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘み、「丸ズワイガニ(一貫)」は、ぎゅっと詰まった旨みと甘み、豊かな香りをお楽しみいただけます。さらに、本ズワイガニのかに身を贅沢に使用し、軍艦としてご提供する「本ズワイガニ軍艦(一貫)」は、高級な本ズワイガニを一皿140円^(※)というリーズナブルな価格でお召し上がりいただけます。

加えて、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た「熟成中とろ(一貫)」は、期間限定で特別価格の一貫110円で販売します。熟成させることで、旨みを最大限に引き出し、上質な脂の旨みとマグロの旨みがバランス良く味わえます。

この冬は、豪華なカニと期間限定でお得に味わえる中トロを、くら寿司で贅沢にお楽しみください。

(※)一部店舗では価格が異なります。

【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://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。



本ズワイガニ三種盛り 420 円

※本ズワイガニ棒肉・本ズワイガニ爪下

・本ズワイガニかに身

販売期間: 12 月 12 日(金)～12 月 21 日(日)



本ズワイガニ(一貫) 300 円

販売期間: 12 月 12 日(金)～12 月 21 日(日)



丸ズワイガニ(一貫) 300 円

販売期間: 12 月 12 日(金)～12 月 21 日(日)



本ズワイガニ軍艦(一貫) 140 円

販売期間: 12 月 12 日(金)～12 月 21 日(日)



熟成中とろ(一貫) 110 円

販売期間: 12 月 12 日(金)～1 月 4 日(日)

※全店同一価格での販売

■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

※店舗により価格が異なります。

※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 1,490 円

※生ズワイガニ棒肉・かに開き大・丸ズワイガニ棒肉・

本ズワイガニ爪下・本ズワイガニかに身・かに味噌和え

販売期間: 12 月 12 日(金)～12 月 21 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堪能できる“生ズワイガニ棒肉”や、食べ応えのある“かに開き大”、噛むほどにあふれ出るカニの旨みと豊かな風味を味わえる“丸ズワイガニ棒肉”、1 尾からわずか 2 本しか取れない“本ズワイガニ爪下”、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かに味噌の濃厚な味わいがクセになる“かに味噌和え”など、様々なカニの種類を一皿に盛り合わせることで、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。