

ウニ、カニ、寒ブリ、黒毛和牛、かずのこなど豪華食材が大集結

浜名湖のウナギや増毛産のボタンエビなど希少なネタも！

「年末年始」フェア

くら寿司は年末年始も休まず営業

—12月26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、「国産うに(一貫)」や「たらばがに」、「ゆず寒ぶり」などが登場する「年末年始」フェアを、12月26日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、ウニ、カニ、寒ブリ、黒毛和牛、かずのこなど、年末年始を豪華に彩る数々の高級食材を使用した商品が多数登場します。

「国産うに(一貫)」は、三陸産のキタムラサキウニを使用。昆布や藻類などエサが豊富な漁場で育ち、甘みや旨みが強く、身がしっかり詰まっているのが特徴です。旬の時期に獲れた最高品質のウニを、この一年を締めくくる節目にお値打ち価格でご提供。また、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」は一切使用していません。生のウニと遜色のないおいしさを実現しています。また、英語ではキングクラブと呼ばれ、世界的に人気の「たらばがに」が登場。口いっぱい広がる旨みと上品な甘みをお楽しみいただける上質な部分を厳選しています。さらに、脂乗りの良い8キロ前後の大型ブリを厳選した「ゆず寒ぶり」は、ユズ由来の成分を混ぜた餌でブリを飼育することで、たっぷり脂が乗りながらも、ユズのさっぱりとした風味が口の中に広がり、ブリ好きの方にはもちろん、生魚が苦手な方でも食べやすい一品です。

加えて、「黒毛和牛にぎり(一貫)」は、サシが入り、口どけのよい4等級以上の国産黒毛和牛を厳選して使用。もも肉をじっくりと加熱することで、しっとり柔らかい食感をお楽しみいただけます。注文が入ってから炙ることで水分を飛ばし、肉の旨みをさらに引き出しています。また、子孫繁栄の縁起を担ぐおめでたい「かずのこ」は、本チャンといわれるパリッとした歯ごたえの数の子を使用しており、当社独自の味付けで、上品な味わいと食感をお楽しみいただけます。

その他、ブランドにもなっている地方の希少な魚介類も取り揃えています。「【浜名湖産】特上うなぎ(一貫)」は、浜名湖養魚漁業協同組合ブランド「でしこうなぎ」を使用。ウナギに大豆イソフラボン由来の飼料を魚粉混合飼料に加えて与えることで、従来品に比べ脂質豊富なふっくらとしたウナギを味わえます。じっくり焼くことで、余分な脂を落としつつ、旨みを閉じ込めました。また、「【増毛産】ぼたん海老(一貫)」は、増毛産の品質はもちろん、希少なエビ専門の加工場での技術による旨みを逃さない処理により、ねっとりとした食感と、強い旨み、甘みを堪能いただけます。ぼたん海老の濃厚な味噌も楽しめるよう、頭は素揚げにしてご提供します。

くら寿司は年末年始も営業しておりますので、ご家族団らんのひとときに、ぜひご利用ください。

【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・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。



国産うに(一貫) 400 円

販売期間: 12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)

※数量限定

※化学調味料・人工甘味料・合成着色料・
人工保存料に加え、ミョウバンも無添加



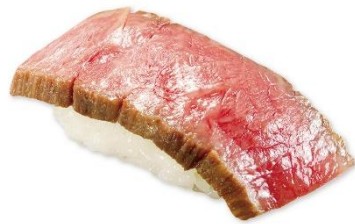
たらばがに 420 円

販売期間: 12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)



ゆず寒ぶり 300 円

販売期間: 12 月 26 日(金)~無くなり次第終了



黒毛和牛にぎり(一貫) 380 円

販売期間: 12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)



かずのこ 300 円

販売期間: 12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)

※数量限定



【浜名湖産】特上うなぎ(一貫) 390 円

販売期間: 12 月 28 日(日)~無くなり次第終了



【増毛産】ぼたん海老(一貫) 390 円

販売期間: 1 月 1 日(木)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可



北海道サーモン 300 円

販売期間:12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)



活メ大えび(一貫) 115 円

販売期間:12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)



活メ真鯛湯引き 270 円

販売期間:12 月 26 日(金)~1 月 4 日(日)

国内でも低い海水温の北海道で、飼育期間を他産地より長くすることができる利点を生かし、国内養殖としては大型サイズのサーモンに。旨みが強く、ほどよい脂乗りが特徴で、鮮やかな色合いが食欲をそそり、とろけるような食感をご堪能いただけます。

鮮度の良い活メならではの頭肉付きでご提供。そのバナメイエビを、旨みを逃がさない特別な方法で加工することで、口の中にエビの旨みと甘みが広がり、プリッとした食感をお楽しみいただけます。

活メした鮮度の高いマダイに、熟成加工を施すことで旨みを最大限に引き出しました。また、特に旨みが詰まっている皮目をおいしく召し上がっていただくために、湯引き加工でご提供します。



天然生車えび 390 円

販売期間:12 月 28 日(日)~無くなり次第終了

希少な天然の車エビを生の状態でご提供します。漁獲後、すぐに船内で冷凍することで、鮮度を保っています。生だからこそ味わえる車エビ本来の甘みやプリッとした歯応えを味わえます。



特選やりいか(一貫) 115 円

販売期間:12 月 28 日(日)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

濃厚な旨みが味わえる 300g 以上の大型サイズを厳選。表面だけでなく裏面にも細かくスリットを入れることで、よりねっとり感や旨みを感じられます。



超熟成 まぶぐ(一貫) 150 円

販売期間:12 月 28 日(日)~無くなり次第終了

引き締まった身が特徴で、甘みがあり、旨みが凝縮された国産天然マブグを、「超熟成」というくら寿司が独自に開発した、ネタの旨みを最大限に引き出す 2 段階熟成技術により、旨みを最大限に引き出しました。

■肌寒くなってきたこの時期に心もお腹も温まるサイドメニュー

※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。

トリュフクリーム茶碗蒸し 430 円

販売期間:12 月 26 日(金)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可



ソースに使用している黒トリュフは、ヒマラヤ山脈の標高 3,000m の高地で収穫された希少なもので、寒暖差による成熟の良さと芳醇な香りが特徴です。このソースに、ベシヤメルソース(ホワイトソース)、国産無塩バターを使い、クリームソース状にしたトリュフクリームを茶碗蒸しの上にかけています。くら寿司特製茶碗蒸しの出汁の香りに、トリュフの奥深い贅沢な風味とクリーミーなコクのハーモニーをご堪能いただけます。



■年末年始の営業時間について

※営業時間が異なる店舗がございます。詳しくはHPをご確認ください。

【2025 年】12 月 31 日(水) 10:20～21:00

【2026 年】1 月 1 日(木) 11:00～22:00

1 月 2 日(金)・3 日(土) 10:20～23:00

1 月 4 日(日)より、通常通りの営業となります。