

冬が旬の寒ブリ・寒ヒラメを豪華に味わう！

「とろと寒ぶり」フェア

くら寿司史上初、一般社員の顔をデザインしたスイーツも登場
—1月9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、「【大分県産】豊後活〆寒ぶり」や「国産寒ひらめ(一貫)」、「熟成中とろ」などをお楽しみいただける「とろと寒ぶり」フェアを、1月9日(金)より期間限定で開催します。また、同日より、くら寿司史上初の一般社員の顔をデザインした、「178(イナバ)最中」も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは旬の寒ブリや寒ヒラメなど、多彩な冬の味覚をご用意しています。脂乗りの良い大型サイズを厳選した「【大分県産】豊後活〆寒ぶり」は、潮の流れが速い豊後水道急潮で育ち、引き締まった身質と程よい脂乗りが特徴です。皮引きは店舗で行うことで、鮮度を高い状態で保ったままご提供します。「【大分県産】豊後活〆漬け寒ぶり」は、醤油ベースの特製たれに漬け込むことで、もっちりとした食感とコクのある旨みをご堪能いただけます。また、冬が旬の高級魚をリーズナブルな価格でご提供する「国産寒ひらめ(一貫)」は、秋から冬にかけて餌を豊富に食べ、この冬の時期に体力を温存することで身が厚くなるため、凝縮された旨みが特徴。その旨みをさらに引き出すため熟成を施し、そして、老舗水産会社の職人さんの技が光るスライスにより、ネタを広くとることで、舌で感じる甘みや旨みにまでこだわった一品です。

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熟成させた「熟成中とろ」は、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。また、新年にふさわしい赤富士をイメージした「まぐろカニマウンテン」は、華やかなでおめでたい一品で、縁起の良い紅白をマグロ、カニ、イクラをシャリに贅沢に盛りつけることで表現しました。

その他、くら寿司史上初となる、一般社員の顔をデザインした「178(イナバ)最中」が登場。「石澤ドレッシング」や「【藤原系】こってり背脂濃厚まぜそば」など商品開発担当の名前を打ち出した商品は過去にありましたが、一般社員の顔がデザインされたメニューは今回が初になります。くら寿司公式 Youtube チャンネル「178 イナバニュース」の YouTube 開設 6 周年を記念した商品で、フォロワーが 15 万人を超える社員 YouTuber の 178(イナバ)の好きなあんこや抹茶を最中に挟みました。

旬の寒ブリや新作のスイーツを楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

【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・IR 本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

取材・撮影申し込みフォーム: https://www.kurasushi.co.jp/media_contact/

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。



【大分県産】豊後活〆寒ぶり 300 円

販売期間:1 月 9 日(金)~1 月 18 日(日)



【大分県産】豊後活〆漬け寒ぶり 300 円

販売期間:1 月 9 日(金)~1 月 18 日(日)



国産寒ひらめ(一貫) 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)~2 月 1 日(日)

※数量限定

※お持ち帰り不可



熟成中とろ 270 円

販売期間:1 月 9 日(金)~1 月 18 日(日)



まぐろカニマウンテン 430 円

販売期間:1 月 9 日(金)~1 月 18 日(日)

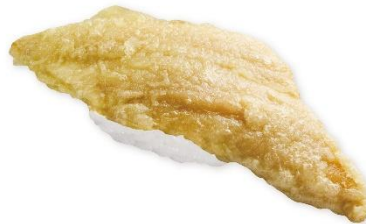
※お持ち帰り不可



ぶり醤油麹 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)~2 月 1 日(日)

強い旨みを味わえる天然のブリを醤油麹に漬けることで、より旨みともっちりとした触感をご堪能いただけます。



とろける煮穴子天(一貫) 200 円

販売期間:1 月 9 日(金)~1 月 18 日(日)

※お持ち帰り不可

鮮度の良い活〆の穴子を使用。くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮ること、味に深みを出した煮穴子を注文が入ってから店内で揚げるため、サクサクでありながら、甘くてきめ細かな身が口の中で“とろ”けるような、ふわふわ食感をお楽しみいただけます。



あん肝 115 円

販売期間:販売中~2 月 1 日(日)

「海のフォアグラ」とも言われるアンコウの肝を贅沢に使用した一品。独特の風味を和らげる特別な処理を施すことで、濃厚でクリーミーな味わいを、海苔の風味と一緒にお楽しみいただけます。

■冬限定スイーツ！香ばしい最中と温かいぜんざいでほっこり

※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。



178(イナバ)最中 280 円

販売期間:1月9日(金)~1月18日(日)

※お持ち帰り不可

くら寿司公式 Youtube チャンネル「178 イナバニュース」の YouTube 開設 6 周年を記念した商品。フォローが 15 万人を超える社員 YouTuber の 178(イナバ)のデフォルメキャラがデザインされた最中の中には、イナバが好きなあんこや抹茶を挟みました。



至福のホットぜんざい 250 円

販売期間:1月9日(金)~2月5日(木)

※お持ち帰り不可

北海道産小豆を丁寧に煮詰めたやさしい甘さのぜんざいで、もちもち食感の白玉も入っています。寒い冬に心まで温まる和スイーツです。

■KURA ROYAL からは、宇治抹茶の香りと味わいを堪能する新年にぴったりのパフェが新登場！

※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。



芳醇宇治抹茶パフェ 530 円

販売期間:1月9日(金)~2月5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)

最中皮、きなこ、抹茶アイス、白玉、栗の甘露煮、ゆであずき、ホイップ、抹茶ソース、抹茶プリン

パフェに使用しているアイス、ソース、プリンには贅沢に宇治抹茶を使用し、どこを食べても抹茶の味わいをしっかりと感じられます。ほどよい甘さの抹茶プリンに、苦みと渋みのバランスがよい抹茶ソース、軽やかなホイップクリームを重ね、京都府産の茶葉を使用したほろ苦濃厚な抹茶アイスと相性抜群の、あずきと栗をトッピング。さらに白玉と最中を添えることで、食べ応え抜群で、抹茶好きにはたまらない和パフェになっています。

【「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。