

“万博レガシー”として「世界の料理」新メニューが登場 世界が注目する和食の進化系メニュー 「ニッケイ料理」がくら寿司で！

ーグローバル旗艦店で1月9日(金)から期間・数量限定で販売ー
大阪・関西万博店で販売した「世界の料理」も全国のくら寿司で提供

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、大阪・関西万博店で販売した約 70 か国の代表的な料理を再現した特別メニューの開発ノウハウやアイデアを生かし、ペルー共和国のニッケイ料理をグローバル旗艦店にて 1 月 9 日(金)より販売します。また、同日より、大阪・関西万博店で販売した「世界の料理」5 商品を全国のくら寿司にて期間・数量限定で販売します。



ニッケイ料理とは、ペルーと日本の食文化が融合した料理で、1,000 人以上の料理専門家の投票で決定される国際的な食のアワード「世界のベストレストラン 50」にて、ペルー共和国にあるニッケイ料理レストランが昨年、1 位に選ばれるなど、今注目度の高い料理です。そこで、くら寿司では、ニッケイ料理を新たに 4 商品開発し、国内のお客様のみならず、様々な方に楽しんでいただけるよう、多くのインバウンドの方がお越しになるグローバル旗艦店 6 店舗で販売します。

商品の開発にあたっては、大阪・関西万博店で提供した「セビーチェ」同様、ペルー大使館の方々にも試食、アドバイスをいただいて完成させました。ペルーでは欠かせない黄色唐辛子を使ったソースが特徴的な「サーモン アヒ・アマリージョソース」や、ロール寿司の上にマグロとサーモンをトッピングした「タルタレ・マキ」、レモンマヨソースがアクセントの「マキ・アセビチャード」、タコに濃厚なブラックオリーブソースをかけた、ニッケイ料理の前菜として代表的な「ブルポ・アル・オリボ」の 4 商品が登場します。ニッケイ料理の特徴である、黄色や赤、オレンジ、緑、黒などのカラフルな色合いの食材やソースを使うことで、見た目もお楽しみいただけます。

また、同日より、大阪・関西万博店で販売した約 70 か国の代表的な料理を再現した特別メニューから 5 商品を全国のくら寿司にて期間限定で販売いたします。フィリピン共和国の料理「チキンアドボ」、ハンガリーの料理「鴨のローストリュフソース」、スロバキア共和国の料理「カリフラワーナゲット」、サウジアラビア王国の料理「ウムアリ」、マダガスカル共和国の料理「マダガスカルバニラパンケーキ」をご用意。より手に取っていただきやすい価格でお求めいただけるよう、商品設計を調整してご提供いたします。

今話題のニッケイ料理が楽しめ、世界のグルメが手軽に味わえるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

©Expo 2025

【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

■グローバル旗艦店(浅草 ROX・原宿・押上(スカイツリー前)駅前・銀座・道頓堀・なんばパークスサウス)にてペルー共和国のニッケイ料理を販売！

※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。



サーモン アヒ・アマリージョソース 330 円

販売期間:1 月 9 日(金)～3 月 1 日(日)

※お持ち帰り不可



タルタレ・マキ 330 円

販売期間:1 月 9 日(金)～3 月 1 日(日)

※お持ち帰り不可

“アヒ・アマリージョ”とは、黄色唐辛子の意味であり、ペルーでは欠かせない香辛料をソースに使用。マヨネーズと合わせることで、まろやかなコクに唐辛子のピリッとした辛さがアクセントとなり、酢漬けした玉ねぎのさっぱりさと脂の乗ったサーモンとの相性も抜群です。トッピングに使用するさつまいもチップスを食感のアクセントとしてお楽しみいただけます。

“マキ”とは、巻き寿司という意味で、えびマヨとアボカドを海苔とシャリで巻き、その上に、タルタルを意味する“タルタレ”として、まぐろとサーモンを醤油ベースのタレに漬け、黒胡椒と和えたものをトッピングしました。揚げパン粉が食感のアクセントになっています。



マキ・アセビチャード 330 円

販売期間:1 月 9 日(金)～3 月 1 日(日)

※お持ち帰り不可



プルポ・アル・オリボ 330 円

販売期間:1 月 9 日(金)～3 月 1 日(日)

※お持ち帰り不可

えびマヨとアボカドを使用したロール寿司に、くら寿司ならではの“熟成まぐろ”をネタとして使用。ソースにはレモンマヨを使用し、酸味のある爽やかな味わいを楽しめます。

“プルポ”はタコ、“アル・オリボ”はオリーブソースがけという意味で、タコに濃厚なブラックオリーブソースをかけた、代表的なニッケイ料理です。クラッカーにアボカドとタコを乗せて一緒にお召し上がりいただきます。

■ペルー共和国大使館の方々からアドバイスをいただき、完成させたニッケイ料理

在日ペルー大使館 参事官 クラウディア・デ・ヘスス様

「全ておいしいなと思いました。多くの方に手にとってもらうことを祈ります」
(マキ・アセビチャードを改良し、2 回目の訪問にて)「味がとてもよくなっていて、いいと思います」

在日ペルー大使館 一等書記官 フリオ・テノリオ様

「ペルーの料理に興味を持っていただき、またこのようなプロジェクトを行っていただき、とても嬉しく思います。販売された際には自分でも何回も行きたいくらい楽しみにしています」



■世界のグルメを、もっと気軽に楽しめる価格にアレンジしてご提供！

※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。



＜フィリピン共和国の料理＞

チキンアドボ 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)～2 月 5 日(木)

※お持ち帰り不可

チキンステーキに特製の醤油タレとお酢を使用し、さっぱりとした味付けになります。トッピングのローリエの風味が本格的なアクセントになっています。



＜ハンガリーの料理＞

鴨のローストリュフソース 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)～2 月 5 日(木)

※お持ち帰り不可

サクサクのクラッカーにマスカルポーネチーズ、燻製した鴨ロースをトッピングし、香り高いトリュフソースを使用。また付け合わせの赤キャベツは酸味をきかせマリネしています。



＜スロバキア共和国の料理＞

カリフラワーナゲット 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)～2 月 5 日(木)

※お持ち帰り不可

揚げたカリフラワーにチーズソースをかけています。カリッと食感に濃厚なチーズソースがやみつきの商品です。



＜サウジアラビア王国の料理＞

ウムアリ 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)～2 月 5 日(木)

※お持ち帰り不可

スポンジ生地とミルククリームを重ね、ピスタチオとレーズンをトッピング。伝統的なデザートを再現しました。



＜マダガスカル共和国の料理＞

マダガスカルバニラパンケーキ 115 円

販売期間:1 月 9 日(金)～2 月 5 日(木)

※お持ち帰り不可

豊かな香りで高品質のマダガスカル産バニラを使用。パンケーキにバニラビーンズ入りのカスタードクリームをたっぷりかけ、カラメルソースのほろ苦さをプラスし、味をまとめています。