

寒さが続く中、くら寿司はお得でアツい！
大切りの“ミナミマグロ”や“アトランティックサーモン”が110円！
「大切り100円(税込110円)」祭り
—1月23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、人気ネタを特別価格の税込 110 円で販売する「大切り 100 円」祭りを 1 月 23 日(金)より期間・数量限定で開催します。



本フェアでは、お客様の日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、4つの人気ネタを大切りにして全店 100 円(税込110円)とお得な価格でご提供いたします。

1 月 23 日(金)から 27 日(火)までの 5 日間は、本マグロと肩を並べる高級マグロとして知られる、ミナミマグロを大切りで味わえる「大切りみなみまぐろ赤身(一貫)」が登場。赤身の深い味わいと程よい酸味のバランスが絶妙で、もっちりとした上質な食感とマグロ本来の味わいが口いっぱい楽しめます。併せて、脂ののった大型のウナギを厳選した「大切りうなぎ(一貫)」も販売します。あっさりとした醤油ベースのタレを使用し、丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレつけ」、「焼き」を 3 回繰り返すことで、香ばしい皮目とふわふわの身質でとろけるような食感に仕上げました。

また、1 月 28 日(水)から 2 月 1 日(日)までの 5 日間は、脂のりが良く、色鮮やかなアトランティックサーモンを使用した「大切りサーモン(一貫)」が登場します。口に入れた瞬間、柔らかくとろとした食感と、脂の甘みをご堪能いただけます。さらに、さっぱりとしたあと味、もっちりとした食感が特徴のビンチョウマグロを使用した「大切り炙りまぐろ(一貫)」は、表面を炭焼きにすることで香ばしさも同時に楽しめます。

水産物の高騰が続く中で、こだわりの大切りネタがお得に堪能できるこの機会に、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

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



大切りみなみまぐろ赤身(一貫) 110 円
販売期間:1 月 23 日(金)~1 月 27 日(火)



大切りうなぎ(一貫) 110 円
販売期間:1 月 23 日(金)~1 月 27 日(火)



大切りサーモン(一貫) 110 円
販売期間:1 月 28 日(水)~2 月 1 日(日)



大切り炙りまぐろ(一貫) 110 円
販売期間:1 月 28 日(水)~2 月 1 日(日)

■冬に人気の鮮度にこだわったブリ系厳選ネタもご用意！

※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



すだちぶり 300 円
販売期間:1 月 23 日(金)~2 月 1 日(日)

旨み、脂のりともに上質な約 5 キロのものを厳選。徳島県鳴門の渦潮に近い、潮流の速い海域の生けすで育てることで運動量が増え、身の締まりがよいのが特徴です。さらに、すだちの皮を混ぜた餌で育てることで、ほのかに香るすだちの風味もお楽しみいただけます。



オーガニックはまち 300 円
販売期間:1 月 23 日(金)~2 月 1 日(日)

日本で初めて国際的基準のオーガニック水産物として認証を取得。シジミに多く含まれる疲労感や日常生活の体調の改善が期待できるといわれている「オルニチン」が通常の天然ハマチの 3 倍以上※、また、オメガ 3(DHA など)を含む、不飽和脂肪酸も豊富に含まれています。

※株式会社総合水研究所 2021 年 10 月調べ、天然はまちとの比較数値。【mg/100g 当たり比較値、飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比】

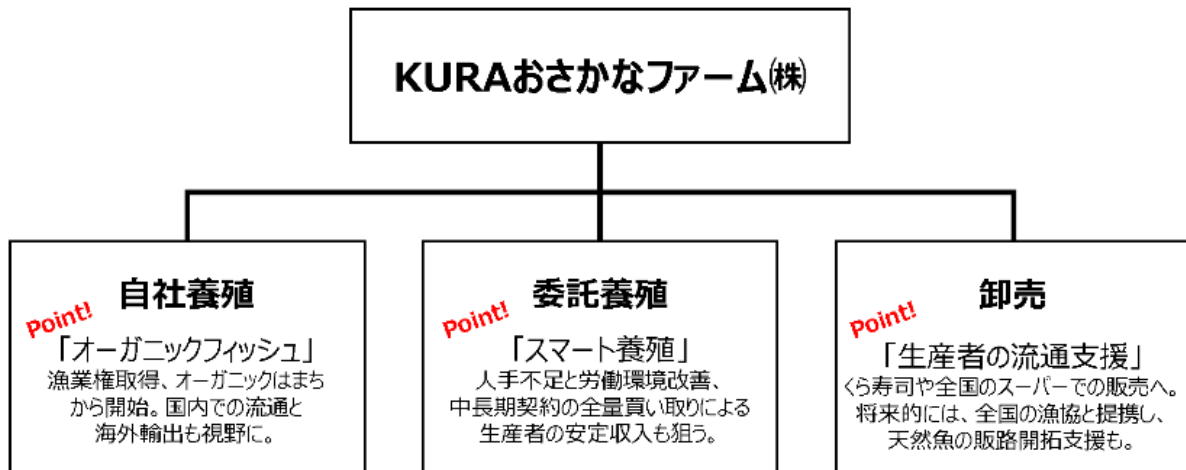
＜「KURA おさかなファーム」による「オーガニックはまち」の自社養殖＞

「オーガニックはまち」は、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして、2021 年 3 月に認証を取得したものです。当社は 2018 年からこの研究開発をスタートしており、飼料製造、漁場での養殖、製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準に準拠しています。また、地域での連携を深めるため、地元の漁業協同組合に加入した上で漁業権を取得。高付加価値な魚を自社ファームで育てています。



【KURA おさかなファームとは】

サステナブルな漁業の発展と魚の安定供給を図るため、2021 年 11 月、くら寿司の子会社として設立した回転寿司チェーン初の水産専門会社。「オーガニックはまち」の生産と卸売のほか、AI や ICT を活用した「スマート養殖」により、人手不足の解消と労働環境改善を目指しています。スマート養殖では外部の生産者の方々へ生産を委託していますが、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらの事業を通じ、グループ内で生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。



■外はサクッ、中はもちもち！キムマリをアレンジした新感覚寿司

※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。



クリスピーチーズ巻き(コチュジャンソース) 200 円

販売期間:1 月 23 日(金)～2 月 1 日(日)

※お持ち帰り不可

韓国のストリートフードである「キムマリ(春雨の海苔巻き揚げ)」をお寿司風にアレンジ。チーズをシャリと海苔で巻き、天ぷら仕立てに。ネギ油やごま油などの香味油を配合し、風味豊かに仕上げた甘辛いコチュジャンソースをかけてご提供します。外側はサクッと、中はシャリのもちもち食感がクセになる一品です。

■受験生応援企画！お持ち帰り「合格祈願セット」を販売！

受験シーズンに合わせて、縁起の良い合格祈願セットをお持ち帰りセットとして販売します。受験生をくら寿司のお寿司で応援するため、縁起の良いネタを厳選しました。合格への願いを書き込めるくら寿司特製「絵馬メッセージカード」付きです。くら寿司のお寿司と一緒に、あなたの温かいメッセージを添えて受験生を応援しよう！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量(1万セット限定)に達し次第、販売終了となります。



商品名 : 合格祈願セット

販売期間 : 1月23日(金)～無くなり次第終了

価格 : 1,000円

セット内容 : “特上まぐろ”泳ぎ続けるマグロのように「合格へ一直線！」

“とろサーモン”サーモンの如く激流さへも、力に変えて志望校へ駆けのぼれ

“熟成真鯛”「めで鯛(たい)結果！」になるように

“真たこ”タコのように合格を吸い付いて離さない

“ゆず塩かつおたたき”自分にかつ。試験にかつ。かつオで勝つ

“いくら軍艦”君の努力次第で可能性は、いくらでもある

“かずのこ軍艦”一粒一粒が、合格への一歩。試験で「数」多くの正解を

“納豆軍艦”粘り勝て！最後まで、ネバ(Never)ギブアップ