

自社セントラルキッチンの最新加工技術 独自の“二段階熟成”のおいしさをお手頃価格で味わえる

「超熟成シリーズ」が本格導入

—3月6日(金)から期間・数量限定で販売—

同日より、愛媛県産の高級魚などが楽しめる「愛媛県」フェアを開催！

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、自社セントラルキッチンで徹底管理のもと、独自の“二段階熟成”を施した「超熟成シリーズ」から、「超熟成 まぐろ(一貫)」「超熟成 まふぐ(一貫)」「超熟成 真鯛(一貫)」を、3月6日(金)より期間・数量限定で販売します。また、同日より、「【愛媛県産】真はた(一貫)」や「【愛媛県産】みかんぶり」、「【愛媛県産】みかん真鯛」などが登場する「愛媛県」フェアを開催します。



くら寿司が独自に開発した「超熟成シリーズ」から、「超熟成 まぐろ(一貫)」「超熟成 まふぐ(一貫)」「超熟成 真鯛(一貫)」を販売します。定番商品である「熟成まぐろ」「熟成ふぐ」「熟成真鯛」は、独自の技術により、一定時間寝かせることで、それぞれの魚がもつ旨みを引き出していますが、「超熟成」では、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチンの最新技術“二段階熟成”を取り入れました。ネタにあわせた異なる熟成方法を追加で施すことで、マグロ、フグ、マダイの味わいや食感のよさを最大限に引き出しました。また、気軽に楽しみいただけるよう、115円から^(※)というリーズナブルな価格でご提供いたします。今後も魚種を増やし、展開していく予定です。

また、同日より、「愛媛県」フェアを開催します。本フェアでは、日本有数の好漁場を持つ“水産王国”愛媛の海の幸を使ったお寿司が続々と登場します。技術的な難しさから、生産数が少ない“幻の養殖魚”とも呼ばれる「【愛媛県産】真はた(一貫)」は、しっかりと身質と強い旨みの特徴の高級魚。2キロ前後の大型サイズを厳選し、濃厚な旨みと上品な甘みをお楽しみいただけます。さらに、「【愛媛県産】釜揚げしらす」は、瀬戸内海で育った旨みたっぷりのしらすをスピーディーに釜揚げし、ふんわり柔らかな食感と凝縮された旨みの特徴です。加えて、「フルーティーフィッシュ®」シリーズから2商品が登場します。「【愛媛県産】みかんぶり」は、愛媛県宇和島産の脂乗りの良いブリを、伊予柑オイルを使用した飼料で育てており、口に入れた瞬間、ブリの旨みと爽やかなみかんの風味が広がります。「【愛媛県産】みかん真鯛」は、柑橘の皮と伊予柑オイルを混ぜ合わせた飼料で育てており、マダイ本来の旨みにみかんの爽やかな風味が加わり、上品な味わいを実現しました。ほのかにみかんが香り、生魚が苦手な方にもおすすめです。

旨さをとことん追求した「超熟成シリーズ」や、愛媛県産の海のごちそうが楽しめるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

(※)店舗により価格は異なります。

【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

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://dentsupro.jp/kurasozai> パスワード:kura

■ **自社セントラルキッチンで徹底管理！より旨みを引き出した「超熟成シリーズ」**

※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。



超熟成 まぐろ(一貫) 115円
販売期間:3月6日(金)~



超熟成 まふぐ(一貫) 115円
販売期間:3月6日(金)~



超熟成 真鯛(一貫) 115円
販売期間:3月6日(金)~

■ **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。



【愛媛県産】真はた(一貫) 270円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)



【愛媛県産】釜揚げしらす 115円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)



【愛媛県産】みかんぶり 270円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)



【愛媛県産】みかん真鯛 270円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)



煮はまぐり 270円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)



彩りサラダチキン 160円
販売期間:3月6日(金)~3月17(火)

生きたまま加工したハマグリを使用し、醤油ベースのタレで煮込みました。鮮度の良さとふっくらとした食感、噛むほどに濃厚な旨みが広がります。

高タンパクな鶏むね肉を使用し、真空調理でしっとり柔らかく仕上げました。アボカドやマリネオニオン、パプリカをトッピングし、見た目も華やかな一品です。

■KURA ROYAL からは、春の訪れを感じる、いちごたっぷりのパフェが登場！

※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。



春 いちごパフェ 480円

販売期間:3月6日(金)~4月2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いません。

〇トッピング(上から順に)

ミント、いちご、ストロベリーピース、ホイップ、
ストロベリーアイス、果肉入りいちごクリーム、フィアンティーヌ、
カールズチョコホワイト、いちごムース、ベリームース

ひと口食べた瞬間に、春が来たと感じさせてくれるような華やかさと甘酸っぱさが特徴の贅沢ないちごパフェがリニューアルして登場します。

カップには、いちご、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー の4種類のベリーを使った、酸味と甘みが重なったソース。その上にふんわりとしたいちごムースを重ね、ホワイトチョコの軽やかな甘さ、サクサクとしたフィアンティーヌを使用。さらに、とろける果肉入りのいちごクリームが贅沢に入っており、その中には甘酸っぱいストロベリーアイスが隠れています。トップには、ホイップクリームと鮮やかなフレッシュいちごを飾り、見た目にも可愛い仕上がり。スプーンを入れる場所によって、甘酸っぱさ、クリーミーさ、サクサク感が次々と変化し、最後の一口まで「いちごのおいしさ」を存分に感じられる春限定の特別なパフェです。

【「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、感の高い女性の方を中心に、新規の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。

■その他、食後に食べたくなる“別腹”スイーツも

※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。



クリームチーズケーキ~ナッツ・ドライフルーツ入り~ 330円

販売期間:3月6日(金)~4月2日(木)

※はちみつを使用しております。

オーストラリア産クリームチーズを使用したレアチーズムースに、オレンジピールやレーズン、ローストアーモンドを練り込み、ピスタチオをトッピング。濃厚なクリームチーズの中に様々な食感と風味が広がります。



干し柿のパウンドケーキ 360円

販売期間:3月6日(金)~4月2日(木)

※お持ち帰り不可

長野県産干し柿を使用したパウンドケーキです。生地はしっとり仕上げ、干し柿の優しい甘みが口の中に広がります。ホイップクリームで味変をしながらお楽しみいただけます。