

**ギネス世界記録™認定記念！春限定の桜鯛を特別価格110円で提供！**

# 「桜鯛とうにと肉」フェア

—4月3日(金)から期間・数量限定で販売—

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:田中邦彦、本社:大阪府堺市)は、回転レーンで商品を流している店舗数が世界 No.1 であるとして、ギネス世界記録に認定されたことを記念し、「熟成 桜鯛(一貫)」を全店で特別価格の110円でご提供するほか、「濃厚うに(一貫)」や「黒毛和牛にぎり(一貫)」などが登場する「桜鯛とうにと肉」フェアを期間・数量限定で開催いたします。



くら寿司では、回転レーンにさまざまな寿司やサイドメニューが流れてくるという日本生まれの文化である回転寿司本来の楽しさを大切にしたいという考えから、米国や台湾を含む全店舗にて回転レーンで商品を提供しており、「回転寿司店舗数 世界 No.1」\*として、ギネス世界記録に正式認定されました。これを記念し、期間限定で「熟成 桜鯛(一貫)」を全店において特別価格の110円(税込)にて販売いたします。桜鯛は、桜の咲く3月から4月に水揚げされ、魚体が美しいピンク色になるマダイのことで、産卵に備えて身に栄養を蓄える時期であることから、脂乗りが良く、この時期にしか味わえない旬の味覚です。くら寿司では、最も美味しいとされる2kg前後のものを厳選し、独自の加工と熟成を施すことで、旨みを最大限に引き出しました。脂の乗りと程よい弾力を併せ持つ、春限定のマダイの味わいをお楽しみいただけます。また、桜鯛を醤油ベースのタレに漬け、柚子皮をトッピングした「熟成 柚子漬桜鯛(一貫)」は、ねっとりした食感に、上品な旨み、爽やかな柚子の香りが楽しめます。

さらに、本フェアでは、「濃厚うに(一貫)」も登場します。一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」は一切使用しておらず、苦みが無いのが特徴で、口の中でとろけていくような舌触りと濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。

加えて、サンが入り、口どけのよい4等級以上の国産黒毛和牛を厳選した「黒毛和牛にぎり(一貫)」は、もも肉をじっくり加熱することで、しっとり柔らかい食感をお楽しみいただけます。注文後に炙ることで肉の旨みを引き出しました。加えて、全国的な和牛の品評会で4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛を使用した「宮崎牛てんこもり」は、脂の旨みをご堪能いただける牛バラ肉を使用。お寿司に合うよう甘辛い醤油ベースの味付けに仕上げました。

その他、同日より「専門店以上のスイーツ」を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわったスイーツブランド「KURA ROYAL」から、「とろけるブリュレタルト」が登場。サクサク食感のタルトに店舗ごとにカスタードを仕込み、注文を受けてからキャラメリゼすることで表面のパリパリ食感と、濃厚なカスタードの甘さを一度にお楽しみいただけます。また、添えられたいちごアイス、果肉入りのいちごソース、カールズチョコホワイトは春をイメージし、見た目も華やかに楽しめるスイーツです。

春が旬の桜鯛がお得に楽しめ、ウニや黒毛和牛など豪華なネタが味わえるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

※正式記録名:「Largest rotating conveyor belt sushi restaurant chain(最大の回転寿司チェーン)」 達成年月日:2025年12月19日

**【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/](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://dentsuproj.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。



熟成 桜鯛(一貫) 110円

販売期間:4月3日(金)~4月12日(日)

※全店同一価格での販売



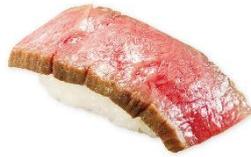
熟成 ゆず漬け桜鯛(一貫) 160円

販売期間:4月3日(金)~4月26日(日)



濃厚うに(一貫) 230円

販売期間:4月3日(金)~4月12日(日)



黒毛和牛にぎり(一貫) 380円

販売期間:4月3日(金)~4月12日(日)



宮崎牛てんこもり 270円

販売期間:4月3日(金)~4月12日(日)

※お持ち帰り不可



【宮城県産】銀鮭 230円

販売期間:4月3日(金)~4月26日(日)



特大炙り穴子(一貫) 200円

販売期間:4月3日(金)~4月26日(日)



特選めあじ 180円

販売期間:4月3日(金)~4月26日(日)

日本における銀鮭養殖のパイオニアであるマルキン<sup>※</sup>の宮城県産ブランド銀鮭『銀王』を使用。ハーブなどをブレンドした特別な餌を食べて育ち、あっさりとした脂身、ふっくらと柔らかい身、上品な甘みが特徴です。

※株式会社マルキン(宮城県大川町)環境と社会への影響を最小限にした責任ある養殖の水産物であることを示す国際規格ASC認証を銀鮭では日本で初めて取得した銀鮭養殖事業者

冬の寒い時期に水揚げした、脂の乗っているアナゴを使用。そのアナゴを醤油ベースのタレで炊いた後、じっくり冷やしこむことで、味がしっかり染み込み、また、とろけるような柔らかい食感に仕上がっています。さらに直火で炙ることで、香ばしさもお楽しみいただけます。

主に熱帯域から温帯域に生息し、大きな目とくせの少ない味わいが特徴。水揚げ後、即日加工した鮮度抜群のメアジは、旨みとさっぱりとした味わいをご堪能いただけます。

## ■超熟成シリーズからヒラメが新登場！

※店舗により価格は異なります。

※定数量に達し次第、販売終了となります。



超熟成 平目(一貫) 115円

販売期間:4月3日(金)~5月10日(日)

二段階で熟成させることで、強い旨みと極上のねっとり食感をご堪能いただけます。

### 【超熟成シリーズとは】

独自の技術により一定時間寝かせることで旨みを引き出し、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチン最新の技術“二段階熟成”を取り入れたシリーズ。ネタにあわせた異なる熟成方法を追加で施すことで、それぞれのネタの味わいや食感のよさを最大限に引き出しています。

## ■食べ応え抜群！ガツンとニンニクが効いた禁断のまぜそば

※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。

藤原系 禁断のんにくMAXまぜそば 880円

販売期間:4月3日(金)~4月30日(木)

※お持ち帰り不可



当社商品開発部の藤原が考案した“藤原系”シリーズのラーメン第3弾です。濃口醤油ベースに、鶏・豚の風味で深みをだした特製ダレに、ラード・鶏油をベースにニンニクの風味を強めに効かせた黒い油を使用。トッピングには、揚げニンニク・フライドガーリックのほか、お好みでおろしニンニクを追加できる、まさに“禁断”の味わいが楽しめる一杯です。薄切りに仕上げたローストビーフは、麺・タレとよく絡み、一体感のある味わいを生み出すとともに、青ねぎとレッドオニオンにより、全体のバランスを整えています。麺を二玉使用することで、満足感のある食べ応えに仕上げました。

## ■KURA ROYALからは、提供直前のキャラメリゼで多様な食感が楽しめるブリュレタルトが新登場！

※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。

とろけるブリュレタルト 480円

販売期間:4月3日(金)~4月30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。



○トッピング

ブリュレタルト、ストロベリーアイス、ホイップ、いちごソース、カールズチョコホワイト、ミント

### 【「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和洋選べる新スイーツも

※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。



クラシックパンケーキ 280円

販売期間:4月3日(金)~4月30日(木)

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しています

1枚1枚手焼きで丁寧に焼き上げた、ふんわり、しっとりとした食感が魅力のパンケーキです。生地にはハチミツのやさしい甘さが広がり、トッピングはあえてシンプルにメープルシロップとバターのみで、喫茶店に出てくるようなパンケーキ風に仕上げました。“甘すぎない大人のパンケーキ”として、食後のデザートにもおすすめです。



黒蜜きなこぷりん 280円

販売期間:4月3日(金)~4月30日(木)

※お持ち帰り不可

最中でできたカップに、きなこ黒蜜と相性の良いパンナコッタが入った和スイーツ。北海道産きなこを使用した香ばしいきなこクリームに、波照間産黒糖を使ったコク深い黒蜜、もちもちの白玉をトッピングし、やさしい甘さと食感の変化を楽しめる一品に仕上げました。最中を少しずつ崩しながら食べ進めることで、味も食感も変化し、最後まで飽きずに楽しめます。

■4月4日は米粉の日！カラダにやさしい米粉クッキーを本格販売！



昨年販売した米粉クッキーが好評だったことを受け、4月3日から、全国のくら寿司にて再販売いたします。本商品は、四大添加物無添加<sup>(※1)</sup>・ヴィーガン認証・グルテンフリー・特定原材料 8 品目不使用<sup>(※2)</sup>で、ココナッツが香るサクツとした食感の「プレーン」、ココアとアーモンドの香ばしさが調和した「チョコ」、抹茶のほろ苦さと深い香りがまろやかに広がる「抹茶」の 3 種類をご用意。お席のタッチパネルから注文でき、お持ち帰りも可能です。アレルギーが気になる方やお子様にもおすすめです。

その他、同日より、特定原材料 8 品目不使用<sup>(※2)</sup>の豆乳アイスや米粉を使ったガトーショコラなど、カラダに優しい商品もお客様からのお声を受けて期間限定で登場します。

(※1)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料 無添加 (※2)乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

※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。



米粉クッキー プレーン 350円  
販売期間:4月3日(金)～  
※全店同一価格での販売



米粉クッキー チョコ 350円  
販売期間:4月3日(金)～  
※全店同一価格での販売



米粉クッキー 抹茶 350円  
販売期間:4月3日(金)～  
※全店同一価格での販売



豆乳アイス 210円  
販売期間:4月3日(金)～5月28日(木)



米粉のガトーショコラ 250円  
販売期間:4月3日(金)～4月30日(木)

再販売を望む声を多くいただき、期間限定で販売します。特定原材料 8 品目フリーで、大豆を使用したコクのある味わいの豆乳アイスです。さっぱりとした後味で、食後にもぴったりです。

小麦を使わず、米粉で作ったガトーショコラ。アレルギー28品目フリーで、アレルゲンフリーのココアパウダーを使用し、濃厚なチョコレート感になるように仕上げました。独自のホイップ製法で、ふんわりしっとりした食感を楽しめます。