

# くら寿司でうらかなひとときを 今が旬の春色に染まる桜鯛や、希少なイクラが楽しめる

## 「桜鯛といくら」フェア

—4月17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、「熟成 桜鯛(一貫)」や「熟成 ゆず漬け桜鯛(一貫)」、「海水仕込み 純いくら(一貫)」などが登場する「桜鯛といくら」フェアを、4月17日(金)より期間限定で開催します。



本フェアで販売する“桜鯛”は、桜が咲く3月から4月に水揚げされる産卵前のマダイで、魚体が美しいピンク色になることからそう呼ばれますが、産卵に備えて身に栄養を蓄えることから脂乗りが良く、この時期にしか食べられない旬の味覚です。その中でも、当社では、最も美味しいとされる2kg前後のものを厳選し、くら寿司独自の加工を施し、さらに熟成させることで旨みを引き出した「熟成 桜鯛(一貫)」は、上質な脂と、程よい弾力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 ゆず漬け桜鯛(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広がります。

さらに、「海水仕込み 純いくら(一貫)」は、漁獲後、水揚げ場に近い加工場で素早く加工した鮮度抜群のイクラを使用。一般的にスーパーや飲食店で扱われているイクラは、ほとんどが醤油漬けにされていますが、今回販売するイクラは、鮮度が良いからこそ、あえて醤油や塩などに漬けず、素材そのものの味わいをお楽しみいただけます。

加えて、本フェアでは、適度な弾力のある食感が特徴で、噛むほどに甘みが広がる「アイランド貝(長寿貝)」もご用意。アイランド貝は、北大西洋など水温が低い海域に生息する二枚貝で、中には500年以上も生きるものもあることから、別名“長寿貝”と呼ばれ、北米では、食用としてクラムチャウダーや白ワイン蒸しなど加熱用として使われます。当社では、約1年をかけて商品化に向けて取り組み、寿司ネタとしてご提供するため、漁獲時にすべて船上で殻を剥き、ボイル後に凍結することで鮮度を保っています。肉厚で食べ応えのある大型サイズを厳選し、開きでご提供します。

旬の桜鯛にこだわりのイクラや貝といった希少な魚介など、バラエティ豊かな商品を取りそろえた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/](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。



熟成 桜鯛(一貫) 140円

販売期間:販売中~4月26日(日)

※「宇和島店」ではお取り扱いしていません。



熟成 ゆず漬け桜鯛(一貫) 160円

販売期間:販売中~4月26日(日)

※「宇和島店」ではお取り扱いしていません。



海水仕込み 純いくら(一貫) 330円

販売期間:4月17日(金)~4月26日(日)



アイランド貝(長寿貝) 115円

販売期間:4月17日(金)~4月26日(日)



ナッコプセ 300円

販売期間:4月17日(金)~4月30日(木)

※お持ち帰り不可

韓国・釜山発祥の辛い海鮮鍋料理で、最近流行りの“ナッコプセ”をアレンジした商品。イダコ、牛もつ、エビ、ジャバン海苔を使用し、2種の粉唐辛子を使ったコチュジャンベースに、醤油や魚醤で塩味と味の深みを出しています。また、辛さを引き立てるため、冰糖蜜で甘みをプラス。にんにくやごま油が香り、コクのある辛さと甘さのバランスにこだわりました。

## ■注文が入ってから揚げる、とろもち食感がクセになるサイドメニュー

※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。



北海道いもち一ず 280円

販売期間:4月17日(金)~4月30日(木)

※お持ち帰り不可

北海道産のじゃがいもと相性が良くなるようチーズをブレンドし、もちっとした食感に仕上げました。注文が入ってから揚げるため、外側はさくっと、中はとろもち食感を楽しめます。