

120キロ超えを厳選！くら寿司史上最高品質のマグロが今年も登場

「国産天然本まぐろ」フェア

—5月29日(金)より期間・数量限定で販売—

当社社長のEYワールド・アントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2026への参加を記念して、
和食を代表する出汁のおいしさが人気の「天然だしうどん」も特別価格 150円でご提供

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、国産天然本マグロの“大とろ”や“中とろ”、“ねぎまぐろ”などが登場する「国産天然本まぐろ」フェアを、5月29日(金)より期間限定で開催します。また、同日より、当社代表取締役社長、田中邦彦の「EYワールド・アントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2026」への日本代表としての参加を記念して、「天然だしうどん」を全店で特別価格の150円にて期間・数量限定で販売します。



本フェアの注目商品は、大西洋の北に位置する世界三大漁場の1つ、「グランドバンク」で獲れたブランド物の天然本マグロの魚体からわずか7%ほどしか取れない最高級部位のみを使用し、食べた瞬間に口の中でとろける極上の味わいをご堪能いただける「国産天然本まぐろ大とろ(一貫)」と、上質な脂とマグロの旨みを楽しめる「国産天然本まぐろ中とろ(一貫)」。グランドバンクのマグロは世界一の品質とも評されており、希少価値が高く、高額で取引される最高級品ですが、ここ数年は当たり年とされており、中でも、脂乗りや旨みがしっかりとした、より希少な120キロ超えのものを厳選し、まさに、くら寿司史上最高といえるマグロです。その本マグロに独自の熟成技術を施すことで、マグロ本来の旨みと甘みを最大限に引き出しました。

また、国産の天然本マグロを贅沢に使用した「国産天然本まぐろねぎまぐろ」もご用意。奥深い味わいが特徴の天然本マグロを粗くたたき加工することで、なめらかな舌触りの中にマグロの旨みもしっかりと感じられる商品です。

その他、昨年12月、EY Japanが主催する国際的アントレプレナー(起業家)表彰制度「EYアントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2025 ジャパン」において、当社代表取締役社長 田中邦彦がマスター&ファミリービジネスリーダー部門大賞を受賞し、日本代表に選出されました。2026年5月25日(月)~5月29日(金)には、モナコ公国モンテカルロにて、世界各地で代表に選出された受賞者が参加するEYワールド・アントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2026が開催され、田中も日本代表として参加いたします。その式典参加を記念し、世界に誇る和食の文化である出汁のおいしさが人気のくら寿司を代表するサイドメニュー「天然だしうどん」を、通常250円*のところ、期間限定の特別価格150円にてご提供します。店舗で毎朝、「昆布」や「かつお」などの魚介から出汁をとっており、天然出汁のやさしい味わいと、魚介の豊かな風味が楽しめます。もちもちの麺に、天かすとネギをトッピングしたシンプルなかけうどんでありながらも、本格的な出汁の香り、風味が引き立つ一品です。

厳選された海の幸と、人気のサイドメニューをお得に楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

*一部店舗では価格が異なります。

【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

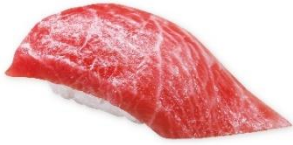
取材・撮影申し込みフォーム: https://www.kurasushi.co.jp/media_contact/

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://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。



国産天然本まぐろ大とろ(一貫) 390円
販売期間:5月29日(金)~6月7日(日)



国産天然本まぐろ中とろ(一貫) 280円
販売期間:5月29日(金)~6月7日(日)



国産天然本まぐろねぎまぐろ 280円
販売期間:販売中~6月7日(日)



アセロラぶりひら 300円
販売期間:5月29日(金)~6月21日(日)



えび バジルサラダ 160円
販売期間:5月29日(金)~6月7日(日)

近畿大学と、アセロラ事業を手掛ける大手食品メーカーの株式会社ニチレイフーズが共同開発。ブリとヒラマサの交配により生まれたブリヒラにアセロラの果皮や種などを配合した餌を与えることで、抗酸化作用により鮮やかな身色を保ち、通常のブリに比べ、ビタミンCは約66倍、ビタミンEは約26倍^(※)含まれています。歯ごたえの良さと、旨みは残しつつ、あっさりとした味わいが特長です。

(※)引用:アセロラブリヒラの分析値はニチレイフーズによる実測値です。

人気の定番商品「えび」に合う、くら寿司オリジナルのバジルドレッシングを開発。バジルの香りをオリーブオイルで包み込み、醸造酢とおろしにんにくで酸味とコクをだすことで、エビの甘みを引き立てます。

■KURA ROYAL からは、初夏を彩る「桃」のスイーツが新登場

※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。



恋色ももタルト 550円
販売期間:5月29日(金)~6月25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。

〇トッピング

ミント、白桃、桃のクリーム、桃のシロップ、桃のタルト、フリーズドライのいちご、桃のシャーベット

“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、「恋色ももタルト」が登場。たっぷりの桃ムースを、ほのかに桃の風味が感じられるサクサク食感のピンク色のタルト生地に詰め込み、ジューシーな白桃と、ほどよい甘さの桃クリームをトッピング。さらに、上品な味わいの桃アイスを添えた桃づくしの一品です。“恋”を連想させるピンク色が映える、可愛らしい見た目も魅力的な商品です。

【「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。

■専門店並みのクオリティを実現した新作スイーツも！

※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。



絞りたてシュークリーム 330円

販売期間:5月29日(金)~6月25日(木)

※お持ち帰り不可

専門店のように注文が入ってから店内でカスタードホイップとホイップクリームを2種類を注入する本格的なシュークリーム。シュー皮のさっくりとした食感をお楽しみいただけるよう、皮の表面にはクッキー生地を使用しつつも、一般的なカスタードではなく、くら寿司特製のカスタードホイップを使用することで、口当たりを軽くし、食後でも楽しめるシュークリームとして仕上げました。



ヨアボ 380円

販売期間:5月29日(金)~6月25日(木)

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しています

韓国発祥のスイーツ、ヨアボとは、ヨーグルト・アイス・ボウルの略で、大麦と五穀のグラノーラを土台に、爽やかなヨーグルトアイスと、パリパリ食感を楽しめる固まるチョコソースを重ね、ミックスベリーとハチミツをトッピングした新感覚スイーツです。

■お得な10日間！人気のサイドメニュー「天然だしうどん」が期間限定の特別価格150円で登場！

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



天然だしうどん 150円

販売期間:5月29日(金)~6月7日(日)

※お持ち帰り不可

※全店同一価格での販売

【寿司屋だからこそ“だし”惜しみ無し！くら寿司の朝は出汁の香りから始まります】

汁物や、うどんなどに使用する出汁は、毎日各店舗でとっています。更に、昆布や煮干しなど、出汁に使う素材だけで年間約300トン以上も使用。自然な素材を惜しまず使うことで、素材本来の味がしっかりと伝わる贅沢な出汁を実現しています。



●EYアントレプレナー・オブ・ザ・イヤー(EOY)とは

より良い社会の構築を目指し、目標に向かってまい進するアントレプレナーの努力と成功をたたえる国際的な表彰制度です。昨年12月、EY Japanが主催するアントレプレナー表彰制度「EYアントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2025ジャパン」のawardセレモニーが、ザ・リッツ・カールトン東京にて開催され、当社代表取締役社長 田中邦彦が2025年度の日本代表として選出されました。2026年5月には、モナコ公国でEYワールド・アントレプレナー・オブ・ザ・イヤー2026が開かれ、各国代表が集います。

