

健康を志向する大阪発祥の企業が異色のコラボ

くら寿司×BIO-RAL(ビオラル)

コラボ第一弾として、四大添加物無添加^{※1}のグミが登場！

—6月10日(水)の“無添加の日”に合わせて販売開始—

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、株式会社ライフコーポレーション(代表取締役社長執行役員:岩崎高治、所在地:大阪市淀川区)が展開するスーパーマーケット「ライフ」のプライベートブランド「BIO-RAL(ビオラル)」とコラボレーションし、四大添加物無添加^{※1}のグミをくら寿司限定アソートで6月10日(水)から全国のくら寿司で販売いたします。



くら寿司では、「安心・美味しい・安い」というコンセプトのもと、お客様の健康に貢献したいという思いから、全ての食材において、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を一切使用していません。今回、コラボレーションするスーパーマーケット「ライフ」は、カラダにやさしい素材や製法、健康や自然志向にあわせたプライベートブランド「BIO-RAL(ビオラル)」を展開しており、自然の恵みをいかしたカラダにやさしい商品をお届けしたいという思いが共通することから、コラボレーションが実現しました。

コラボ商品の第一弾として、四大添加物無添加^{※1}のグミを、“無添加の日”にちなみ、6月10日(水)から全国のくら寿司で販売します。「BIO-RAL(ビオラル)」では、ミネラルを含む、てんさい糖ならではの自然な甘さと、素材本来の風味と色合いが特徴のグミを販売しており、この度、1袋で2種類の味が楽しめるくら寿司限定アソートパックとして登場します。島根県産シャインマスカットのピューレと、宮城県産とちおとめのピューレを100%使用した「シャインマスカットいちごグミ」と、愛媛県産ピオーネのピューレと、愛媛県産温州みかんの果汁を100%使用した「ぶどう・みかんグミ」の2商品で、回転レーンから手に取っていただけるほか^{※2}、タッチパネルからも注文いただけます。また、くら寿司ネット通販からも購入可能です。

今後もカラダにやさしい素材や製法にこだわったコラボ商品の展開を予定しています。安心のおいしさをご提供し、より多くのお客様に来店いただけるよう、これからも様々な取り組みを企画してまいります。

※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 一部店舗では6月12日(金)より

【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

■商品概要

商品:くら寿司限定アソート(シャインマスカット・いちごグミ/ぶどう・みかんグミ)

販売価格:230円～ ※店舗により価格は異なります。

販売期間:6月10日(水)～無くなり次第終了



シャインマスカット・いちごグミ

※シャインマスカット味にはシャインマスカットピューレを27%、

いちご味にはとちおとめピューレを27%使用しています



ぶどう・みかんグミ

※ぶどう味にはピオーネピューレを27%、

みかん味にはみかん果汁を28%使用しています

■くら寿司“無添加”への思い

くら寿司では、「化学調味料」「人工甘味料」「合成着色料」「人工保存料」という四大添加物を一切使用しないという独自の基準を設定しています。お寿司のネタやシャリ、醤油、ガリ、マヨネーズなど、200種類以上ある全ての食材において、この基準が守られています。添加物排除への取り組みは、「自分たちが食べたい、そして家族に安心して食べさせられる食事を提供したい」という思いを形にしたものであり、くら寿司が誇る最大の「こだわり」です。

■「BIO-RAL(ビオラル)」とは

首都圏・近畿圏で320店舗以上を展開するスーパーマーケット「ライフ」のプライベートブランドで、カラダに優しい素材や製法、健康や自然志向にあわせた商品を取りそろえています。

