

**お得な3日間！**  
**人気の中トロが特別価格の一貫110円で登場！**  
—6月12日(金)から期間・数量限定で販売—  
**脂の甘さと旨みが重なる贅沢な味わいの「サーモンと肉」フェアや、**  
**浜田雅功さんとのコラボ商品の販売も！**

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、人気商品である「熟成中とろ(一貫)」を3日間限定で特別価格の110円で販売するほか、「アランティック 生サーモン(一貫)」や「北海道 サーモン」、「国産牛のロッキーニ風 黒トリュフソース(一貫)」などを販売する「サーモンと肉」フェアを、6月12日(金)より期間限定で開催します。



人気商品である「熟成中とろ(一貫)」を、3日間限定で全店110円という特別価格でご提供します。マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、熟成させることで、旨みを最大限に引き出しました。上質な脂の甘みとマグロの濃厚な味わいが、理想的なバランスで口の中に広がります。

また、同日より、サーモンや国産牛など、厳選した贅沢な食材を使用した「サーモンと肉」フェアを開催します。回転寿司で人気のサーモン商品の中でも、今回登場する「アランティック 生サーモン(一貫)」は、脂乗りが良く、色鮮やかなサーモンのみを厳選。一度も冷凍せずに空輸しており、生ならではの柔らかくとろっとした食感と、脂の甘みをご堪能いただけます。そして、「北海道 サーモン」は、海水温が低い環境を活かし、海上での養殖期間を延ばすことで大型に育てることが可能で、旨みが強く、ほどよい脂乗りととろけるような食感が特徴です。さらに、フレンチの王道「ロッキーニ」をお寿司で表現した「国産牛のロッキーニ風 黒トリュフソース(一貫)」は、赤身と脂のバランスが良いも肉を使用し、低温でじっくり火入れた国産牛のにぎりの上に、ロドけなめらかで濃厚な味わいのフォアグラ風パテを乗せ、醤油を加えた香り高いトリュフソースをかけました。一貫がもたらす圧倒的な贅沢感を心ゆくまで味わえます。

加えて、当社のアンバサダーを務める浜田雅功さんとのコラボ商品も登場。今年6月に開催された、くら寿司が協賛するMBSラジオ「ごぶごぶラジオ」発の音楽フェスティバル「ごぶごぶフェスティバル 2026」の会場に出店したキッチンカーで連日完売となった大人気コラボ商品を、「浜ちゃん愛しの酸辣湯ポテト」として全国の店舗でも販売いたします。浜田さんの好物「ポテト」と「酸辣湯」を組み合わせ、ポテトに酸辣湯味のシーズニングをふりかけてお召し上がりいただけます。本商品をご注文の方には、「くら寿司店長浜ちゃん限定プロマイドカード(全6種)」をランダムでプレゼント。そのうち1種類はレアカードとなっています。

人気の中トロがお得に味わえるほか、贅沢な一皿を楽しめるこの機会に、是非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

■3日間限定！人気の中トロがお得な値段で登場！

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



熟成中とろ(一貫) 110円  
販売期間:6月12日(金)~6月14日(日)  
※全店同一価格での販売

■「サーモンと肉」フェアでは、厳選した豪華食材を使用した商品が続々登場！

※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。



アトランティック 生サーモン(一貫) 160円  
販売期間:6月12日(金)~6月21日(日)



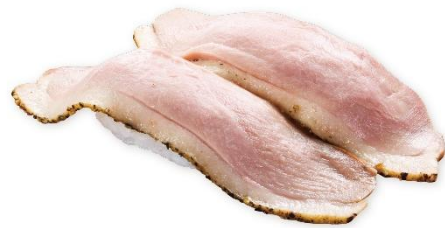
北海道 サーモン 270円  
販売期間:6月12日(金)~6月21日(日)



国産牛のロッシーニ風 黒トリュフソース(一貫) 380円  
販売期間:販売中~6月21日(日)  
※お持ち帰り不可



台湾ルーローハン 180円  
販売期間:6月12日(金)~6月21日(日)  
※お持ち帰り不可



燻製合鴨コース 115円  
販売期間:6月12日(金)~6月21日(日)

台湾の定番大衆料理であるルーローハンをイメージしたお寿司が新登場。豚バラ周辺の希少な軟骨部位“パイガ”を絶妙なバランスで加熱することで、コリコリとトロトロが共存する新食感を楽しめます。五香粉と、酢飯との相性を考えたような丼のタレで味付けし、スパイスの風味がクセになる濃厚な味わいに仕上げています。

粗挽き黒胡椒でアクセントを効かせ、鴨肉と相性抜群のりんごチップで香り豊かに燻しました。スパイシーな刺激とともに、口いっぱい広がる芳醇な燻香をご堪能ください。



■浜田さんのプロマイドカード付！「ごぶごぶフェスティバル 2026」にて完売したコラボ商品を全国で販売！

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



浜ちゃん愛しの酸辣湯ポテト 500円  
販売期間:6月12日(金)~7月5日(日)  
※全店同一価格での販売

浜田さんの好物“ポテト”と“酸辣湯”を組み合わせ、ポテトに酸辣湯味のシーズニングをふりかけてお召し上がりいただく新商品で、国産玄米黒酢を使用した「粉末米黒酢」が味の決め手。独特の風味と旨みのある酸味に、黒胡椒・白胡椒の刺激をプラスすることで、スパイシーでクセになる味わいに仕上げています。



「くら寿司店長浜ちゃん限定プロマイドカード」付き

※カードは全6種のうち1種のレアカードを含め、ランダムでの配布となります。カードの裏面は、全種類共通で「ごぶごぶラジオ」メンバーの浜田さんのほか、出演メンバーの似顔絵(ライセンス井本さん、どりあんず堤さん・平井さん、サカイストまさよしさん、瀬下豊さん、ゲラゲラ星人さん)が入ったオリジナルのデザインを採用しています。

【試食した浜田雅功さんの感想】

「これ美味しいな！ホンマにアカンかったらアカンて言うもん。がんばったね！」



『ごぶごぶラジオ』での試食シーン(ごぶごぶラジオ公式Xより)