

人気の中とろが期間限定でお得に楽しめる

「ふり塩熟成まぐろ」フェア

—5月24日(金)から期間・数量限定で開催—

ハイグレード店の「無添蔵」では「初夏の泉州」フェアがスタート

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、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の1貫115円^(※1)にて販売するほか、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」や、“極みの逸品シリーズ”から「極上大とろ盛り合わせ」などが登場する「ふり塩熟成まぐろ」フェアを、5月24日(金)から期間・数量限定で開催します。また、くら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」では、「泉州の味覚五種盛り」などが味わえる「初夏の泉州」フェアを同日より開催します。



期間限定で特別価格の1貫115円^(※1)にて販売する「ふり塩熟成中とろ(一貫)」は、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ており、マグロ本来の旨みと上質な脂の旨みがバランス良く味わえます。また、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」は、マグロからわずか5%ほどしか取れない最高級部位を使用しており、マグロの旨みと食べた瞬間のとろけるような極上の味わいをお楽しみいただけます。自社の加工センター^(※2)でふり塩加工と熟成を施す赤身に対し、脂が多いトロの場合は店内調理が適しています。いずれも、計算された塩分量で丁寧にふり塩加工し、余分な水分を飛ばすことで旨みを凝縮させた上、さらに熟成させることで、マグロの旨みと脂の甘みを最大限に引き出しています。

また、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”から、「極上大とろ盛り合わせ」が登場。脂が乗った大トロを炙り、爽やかな風味のジュレポン酢と合わせることで、後味さっぱりとお召し上がりいただける“炙り大とろジュレポン酢”や、大トロの旨みと海苔の風味が相性抜群の“大とろ鉄火”など、4種の大トロ商品を贅沢に盛り合わせた逸品です。

そして、関西で4店舗を展開するくら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」で開催する「初夏の泉州」フェアでは、多種多様な魚の好漁場となっている大阪湾で水揚げされた魚を使った商品が続々と登場。「泉州の味覚五種盛り」は、さっぱりと淡泊な味わいが魅力の、この時期のサワラをくら寿司独自の締め方で旨みを引き出し、皮目を香ばしく炙った“【泉州】あぶりさわら”や、脂乗りが抜群な“【泉州】すずき”など、大阪湾で獲れた海の幸を豪華に盛り合わせました。

人気の中トロがお得に味わえ、泉州の海の幸が心ゆくまで楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司と無添蔵にお越しください。

※1 特別価格は、5月24日(金)～6月30日(日)での販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。

※2 一部店舗を除きます。

【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 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsupro.jp/kurasozai> パスワード:kura

■商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115 円

販売期間:5月24日(金)~6月30日(日)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345 円

販売期間:~7月4日(木)



ふり塩熟成まぐろ 115 円

■極みの逸品シリーズ

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



極上大とろ盛り合わせ 1,490 円

販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)

※大とろ二貫・炙り大とろジュレポン酢

・炙り大とろ厳選塩・大とろ鉄火

※お持ち帰り不可

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気的高级食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。

■その他おすすめ商品

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【大分県産】レモンひらまさ 280 円

販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)

高級魚であるヒラマサの中でも脂乗りの良いものを厳選し、活〆。店内で皮引きとスライスを行うことで、鮮度の高い状態を保ち、ヒラマサならではの引き締まった身質とほどよい脂乗りが堪能できます。また、餌にレモンの皮を混ぜて育てるので、ほのかにレモンが香り、生魚が苦手な方でも食べやすい「フルーティーフィッシュ®」の商品です。

※「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。



揚げたてえびマヨ風にぎり 140 円

販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)

※植物由来以外の食材も使用しています。

※お持ち帰り不可

エビは使用せず、こんにゃく粉や大豆たん白などでエビのような食感や風味を再現した新商品。コクのあるくら寿司特製のマヨソースがエビ天風の旨みを引き立てます。また、注文が入ってから揚げるため、外はサクッと、中はぷりっとした食感が楽しめます。



天然ぶりユッケ 115 円

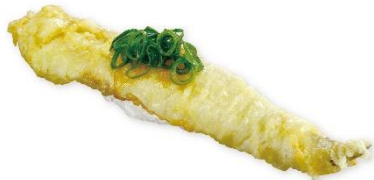
販売期間:~6月2日(日)

あっさりとした脂が特徴の天然ブリと相性の良い、コクのある甘辛い特製ユッケだれを使用。トッピングの温玉と混ぜ合わせることで、とろっとした味わいをお楽しみいただけます。本商品は、天然ブリをスライスしたときに出る切りだしや切り落とし部分を活用しており、魚1匹を丸ごと活用する「さかな100%プロジェクト」の商品として、SDGsにも寄与しています。

■ **くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”**では「初夏の泉州」フェアが5月24日(金)よりスタート
 ※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



泉州の味覚五種盛り 650 円
販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)
 ※【泉州】あぶりさわら・【大阪湾産】真いわし・【泉州】すずき
 【泉州】真だこ柔らか煮軍艦・【岸和田港】生しらす軍艦
 ※お持ち帰り不可
 ※それぞれ単品でも販売いたします。



【泉州】穴子天にぎり(一貫) 550 円
販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)
 ※お持ち帰り不可

この時期に水揚げされる穴子はあっさりとした味わいが特徴です。シャリの上にその穴子を丸ごと一本乗せるため、食べ応えは抜群。また、注文が入ってから揚げるため、外はサクッと、中はふわっとした食感の、できたてをご提供します。



【泉州】穴子天ぶっかけうどん 680 円
販売期間:5月24日(金)~6月2日(日)
 ※お持ち帰り不可

くら寿司特製のうどんつゆを使用したぶっかけうどんに、注文が入ってから揚げるできたての穴子天をはじめ、舞茸天やのり天をトッピング。さらに、大根おろしと鰹節、ネギと一緒に食べることで、後味さっぱりとお召し上がりいただけます。

■無添蔵について

隠れ家風の落ち着いた雰囲気と古民家をイメージしたような内装で、高付加価値な商品を贅沢且つリーズナブルにお楽しみ頂くことをコンセプトとして、2005年1月に1号店となる『無添蔵 泉北店』をオープン致しました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみ頂けるように、くら寿司を象徴する「ビックラポン®」などのアミューズメントは無く、製造にひと手間をかけた手作りメニューなど、味や見た目にも特にこだわった商品を提供するハイグレードブランドです。4店舗という小規模だからこそ可能となる、くら寿司では期間限定でしか販売できない価値ある商品も、充実の定番商品ラインナップとして取り揃えております。

全店舗くら寿司の近隣に立地しており、普段は“くら寿司”、特別な日には“無添蔵”など、その時のシーンにあわせてご利用頂けます。

