

梅雨の蒸し暑さに打ち勝つスタミナメニューが楽しめる

「とろとうなぎ」フェア

大手回転寿司チェーン初の販売となる「アセロラブリヒラ」も登場

—6月7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、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の一貫 115 円^(※1)で販売するほか、「うなぎ」が期間限定^(※2)で土日祝も楽しめる「とろとうなぎ」フェアを、6月7日(金)から期間・数量限定で開催します。



本フェアでは、期間限定でリーズナブルに食べられる中トロが販売されるほか、梅雨のジメジメとした暑さを吹き飛ばせるような、スタミナが補給できるメニューをご用意いたしました。

期間限定で一貫 115 円^(※1)という特別価格で登場する「ふり塩熟成中とろ(一貫)」は、中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選。上質な脂の旨みとマグロ本来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、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。いずれも当社独自のふり塩熟成加工を施すことで、旨みを最大限に引き出しています。

そして、糖質をエネルギーに変換するのを助ける栄養素“ビタミン B1”を豊富に含むことから、スタミナ食材とされるウナギを使った商品もお楽しみいただけます。中でも「うなぎ」は、期間限定^(※2)で、土、日、祝日も販売いたします。こちらは、醤油ベースのタレを使用し、丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレ漬け」「炭火焼き」を繰り返すことで、外は香ばしく、中は柔らかな身に仕上げている、ふっくらと厚みのあるウナギと、甘辛いタレとの相性が抜群です。また、「うなぎ玉」は、香ばしい皮目にふわふわの身質、とろっとした温泉卵のハーモニーをご堪能いただけます。ほかにも、ほろ苦く、大人の味わいがくせになる「うなぎ肝」や、“食べるお出汁”とも呼べるくら寿司こだわりの茶碗蒸しの上に、脂が乗ったウナギをトッピングした「うなぎ茶碗蒸し」など、ウナギの商品をバリエーション豊かに楽しみたいいただけます。

加えて本フェアでは、近畿大学(大阪府東大阪市)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(東京都中央区)が共同開発した「アセロラブリヒラ」を、大手回転寿司チェーンで初めて販売します。アセロラブリヒラは、ブリとヒラマサの交配により生まれた近畿大学独自の魚種であるブリヒラに一定期間、アセロラ果汁を絞った後の種や皮等を混ぜた餌を与えた養殖魚のことで、アセロラが持つ強い抗酸化作用によって鮮やかな赤身を維持できるほか、ビタミン C が通常のブリの 6.6 倍、ビタミン E が 2.6 倍含まれています^(※3)。ブリヒラの歯ごたえの良さと、脂乗りと旨みのバランスの良さは残しつつ、通常のブリヒラよりもあっさりとした味わいになっており、夏が近づくこの時期にもぴったりな商品です。

お得な価格で食べられるマグロや栄養豊富なウナギ、新発売の「アセロラブリヒラ」などが楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

(※1)特別価格は6月30日(日)までの販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。(※2)期間は6月7日(金)~8日(木)です。(※3)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。

【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://dentsuprc.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: ~6月30日(日)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345円

販売期間: ~8月8日(木)



特大切りうなぎ(一貫) 230円

販売中



うなぎ丼 750円

販売期間: 6月7日(金)~8月8日(木)

※上記の期間は土日祝でも販売しています。

※上記の期間はグローバル旗艦店でも販売しています。



うなぎ玉 130円

販売期間: ~6月30日(日)



うなぎ肝 130円

販売期間: 6月7日(金)~6月30日(日)



うなぎ茶碗蒸し 330円

販売期間: ~7月4日(木)

※お持ち帰り不可



アセロブリヒラ 280円

販売期間: 6月7日(金)~6月30日(日)

■通販限定！「土用の丑の日」にご自宅でも焼きたてのようなウナギが食べられる



【愛知県三河産】活うなぎ 1尾セット:4,980円(税込)～
予約受付期間:～7月31日(水)

URL:<https://www.610kura.com/SHOP/newunagi.html>

※通販限定商品です。

土用の丑の日に合わせて、通販限定で国産の新仔ウナギが新登場。新仔ウナギとは、池入れして1年以内のウナギを指し、柔らかい身が特徴です。発送当日に生きているウナギを捌いて焼くため、鮮度は抜群。蒸し工程を入れることでふっくらと仕上げ、さらに皮目をしっかり焼くことで、香ばしくお家でも焼きたてのような蒲焼きをお楽しみいただけます。

■その他おすすめの商品

※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。



タイ風赤えび(トムヤムクンソース) 130円

販売期間:6月7日(金)～6月30日(日)

※お持ち帰り不可

温度管理を徹底した加工により、旨みを逃さず、ぷりっとした食感の赤エビを使用。くら寿司オリジナルのトムヤムクンソースには、レモングラスやナンプラーを使用し、魚介の濃厚な旨みに、唐辛子のピリ辛とレモンの酸味とのバランスが取れた本場の味わいを再現。さっぱりとクセになる新商品です。



ねぎ塩牛タン(一貫) 230円

販売期間:6月7日(金)～6月30日(日)

じっくりと加熱を行うことで、ほどよい弾力でありながら、歯切れが良い食感をお楽しみいただける新商品です。噛むごとに肉の旨みが口いっぱいになり、ねぎと塩だれで後味さっぱりとお楽しみいただけます。



大切りきんき湯引き(一貫) 230円

販売期間:6月7日(金)～6月30日(日)

高級魚として知られるキンキをふり塩熟成加工することで旨みを最大限に引き出しています。キンキは皮目と身の間にある脂が特に美味しく、その脂の旨みを堪能いただけるよう、皮付きにし、湯引き加工を施してご提供します。キンキの旨みと上品な脂の甘みのバランスが絶妙です。



北海道 白子 280円

販売期間:6月7日(金)～6月16日(日)

※北海道で水揚げした原料を使用しています。

※お持ち帰り不可

北海道で獲れたマダラの白子を使用。鮮度を保つ加工を施し、クリーミーで濃厚な味わいととも、とろっとした食感をご堪能いただけます。回転レーンに流れてくるポン酢でお召し上がりいただくのもオススメです。



報道関係者各位

令和6年（2024年）6月4日

近畿大学

株式会社ニチレイフーズ

くら寿司株式会社

回転すし業界初！

近畿大学とニチレイフーズが開発した「アセロラブリヒラ」を
6月7日（金）から「くら寿司」全店舗で販売

近畿大学（大阪府東大阪市）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（東京都中央区）が共同開発した「アセロラブリヒラ」を、回転すし業を展開するくら寿司株式会社（大阪府堺市）の全店舗で、令和6年（2024年）6月7日（金）から、期間・数量限定で販売します。くら寿司は、令和3年（2021年）に回転すし業界で初めて、近畿大学が開発したブリとヒラマサのハイブリット種である「ブリヒラ」を販売しました。「アセロラブリヒラ」は、ブリヒラにアセロラの抗酸化機能による品質保持効果を期待して、アセロラの搾りかすパウダーを含有した配合飼料を与えた養殖魚です。最先端の養殖技術と飼料の技術で、さらなるおいしさと美しさを追求した「アセロラブリヒラ」の販売は、回転すし業界で初めてとなります。



アセロラブリヒラ

1. 本件のポイント

- 近畿大学とニチレイフーズが開発した「アセロラブリヒラ」をくら寿司全店舗で期間・数量限定販売
- 強い抗酸化作用があるアセロラで「持続する鮮やかな赤身」と「爽やかな味わい」を実現
- 商品の劣化を遅らせる技術で食品のロスを減らし、持続可能な養殖業の推進を目指す

2. 本件の内容

ブリヒラは、脂の乗りや味がよく成長が早いブリと、肉質が強く品質保持期間が長いヒラマサの性質を併せ持ったハイブリット種で寿司や刺身に最適です。現在、近畿大学だけで人工種苗を生産しています。令和3年（2021年）のくら寿司での販売をはじめ、いまや全国展開の寿司チェーンなどが寿司ネタとして採用するなど人気を博しており、お客様から非常に高い支持を得ています。

一方、ニチレイフーズではアセロラ商品を生産・供給していますが、その際に搾りかすが副産物になります。この搾りかすにはアントシアニン系のポリフェノールと天然ビタミンC、ビタミンEが多量に含まれており、これを養殖魚の食味と色の改善に役立てようと、平成30年（2018年）から近畿大学と共同研究を開始しました。そこからアセロラ副産物の供給ラインをつなげ、飼料メーカーの協力を受け、安全性が高く品質が安定する配合



アセロラ

飼料の製造体制を構築しました。さらに、養殖生産者と連携し、アセロラ副産物を十分に含んだ（通常、餌に添加される量のおよそ10倍量）配合飼料を給餌し、「アセロラブリヒラ」の生産体制が整ったことから、くら寿司での販売が可能となりました。

3. 販売概要

商品名：アセロラブリヒラ

価格：280円（税込）※店舗により価格が異なります

販売期間：令和6年（2024年）6月7日（金）～30日（日）

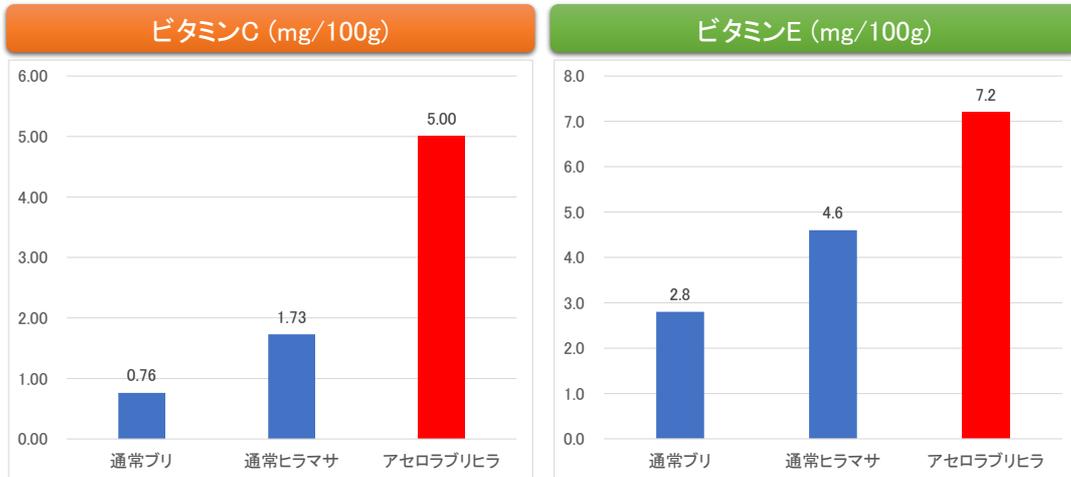
※期間中予定数量に達し次第、販売終了



アセロラブリヒラ（にぎり）

4. 試験データ（アセロラブリヒラに含まれるビタミン類）

アセロラブリヒラのビタミン量



(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。通常ブリ、通常ヒラマサ(いずれも養殖)の値は、梁他(2013)※
 ※梁 佳肖 寧谷 渉 吉田 朝美 新井 博文 竹下 哲史 濱田 友貴 村田 昌一 谷山 茂人 橋 勝康 養殖ブリ属(ブリ、カンパチおよびヒラマサ)血合筋の保存中における肉色変化の比較、日本水産学会誌 79 (3), 416-421, 2013

- ◆アセロラブリヒラの筋肉中ビタミンC含有量は、養殖の通常ブリや通常ヒラマサと比較して非常に多く、ブリの6.6倍。
- ◆アセロラブリヒラの筋肉中ビタミンE含有量は、養殖の通常ブリや通常ヒラマサと比較して多く、ブリの2.6倍。

5. 近畿大学

所在地：大阪府東大阪市小若江3丁目4番1号

学 長：松村 到

設 立：大正14年(1925年)

学 生 数：35,227人(令和6年5月現在)

6. 株式会社ニチレイフーズ

所在地：東京都中央区築地6丁目19番20号ニチレイ東銀座ビル

代表者：代表取締役社長 竹永 雅彦

設 立：平成17年(2005年)

資 本 金：15,000百万円

売 上 高：290,866百万円(2024年3月期ニチレイフーズグループ連結)

従業員数：11,781人(2024年3月期ニチレイフーズグループ連結)

事業内容：冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷等の製造・加工並びにこれらの製品の販売。

ニチレイフーズグループのアセロラ取扱高はグローバルシェア NO.1で、1986年にアセロラドリンクを発売以来、アセロラの持つ効能を研究し続けています。

7. くら寿司株式会社

代表者：代表取締役社長 田中 邦彦

所在地：大阪府堺市中区深阪 1-2-2

設立：平成 7 年（1995 年）

資本金：20 億 532 万円

売上高：2,114 億円（2023 年 10 月末現在）

従業員数：正社員 2,680 名（2023 年 10 月末現在）

事業内容：回転寿司チェーン「くら寿司」や「無添蔵」、「くら天然魚市場」の運営

8. 本資料の配布先

大阪商工記者会、東商記者クラブ、水産庁記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ、東大阪市政記者クラブ、文部科学記者会、科学記者会、新宮中央記者会、新宮記者クラブ

【本件に関するお問合せ先】

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室 担当：坂本、川原

TEL：06-4307-3007 FAX：06-6727-5288 E-mail：koho@kindai.ac.jp

株式会社ニチレイフーズ マーケティング部 広報グループ 担当：大竹・笹嶺・宮嶋・糸永

〒104-8402 東京都中央区築地六丁目 19 番 20 号 ニチレイ東銀座ビル

E-mail：N1010X088@nichirei.co.jp

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

【関連画像の提供】



本件に関する画像を以下サイトでご提供します。

ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>