

## 様々な味を楽しみたいというニーズに合わせた 少量多品目で彩り豊かなおせちが新登場

# 2025年おせちの予約受付スタート

## 例年ご好評いただいている定番おせちもくら寿司のお食事券付で販売

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、88の食材を使用した新商品「豪華絢爛八八おせち」や、昨年に引き続き、「和風三段重」、「豪華三段重」、「お正月セット」の予約受付を8月9日(金)より開始します。



おせちに関する各種調査では、おせちを食べる人数について、2~4人が多く、全体の約7割を占めています<sup>(※1)</sup>。また、おせちへのニーズも、コロナ禍を経て、手軽にプロの味が楽しめる市販おせちの利点が定着しており、バラエティ豊かな品目が楽しめる和洋組み合わせのものが人気の傾向にあると言われています。こうしたことを踏まえ、今回、新発売の「豪華絢爛八八おせち」は、古来より末広がりが縁起が良いとされる「八」にあやかり、88(“八十八”)種の食材を使用しました。一段重のおせちに61品目をご用意しており、少人数はもちろんのこと多人数でも、また、お子様からお年寄りまで年齢問わず、少しずつお召上がりいただけます。“腰が曲がるまで長生きするように”という長寿の願いが込められた「焼き海老」にはブラックタイガーを使用。身が締まっていて甘みが強く、鮮やかな赤色が特徴で、素材本来の味をお楽しみいただけるよう、塩のみで味付けしています。また、一家の平和を願う縁起物である紅白なますを使用した「紅白なます柚子天盛」は、歯触りの良い国産の大根と人参を五穀酢などでさっぱりとした後味に仕上げ、ゆずの爽やかな香りがアクセントになっています。さらに、鮭いくらの中でも大粒を厳選し、プチプチの食感と、口の中でとろける味わいが絶品な「味付けいくら」や、房総産の菜の花を使用し、薄口醤油とかつお節だけでシンプルに仕上げ、独特のほろ苦さと香りが楽しめる「菜の花のおひたし」、太陽の恵みをたっぷり浴びたカリフォルニア産レーズンと、口当たりのなめらかなバターが絶妙なハーモニーを醸し出す「レーズンバター」など、和洋折衷のバラエティ豊かな料理を詰め合わせました。

加えて、伝統的なおせちの食材を揃えた「和風三段重」には、人気の海の幸やお肉を使用。「のどぐる酢漬」は、国内有数のノドグロの産地である山口県産のものを使用し、純米酢や昆布などでシンプルに味付けし、さっぱりとした食感が特徴です。また、“本ちゃん”と呼ばれる数の子を使用した「味付け数の子」は、粒がしっかりと詰まっており、パリッとした食感をお楽しみいただけます。「黒豚昆布巻」は、鹿児島県産の黒豚を北海道産の昆布で丁寧に巻き上げ、柔らかく炊き上げました。オーストラリア産の牛タンを使用した「ロースト牛タン」は、じっくりと加熱を行うことで旨みを閉じ込め、しっとり焼き上げています。「黒豆」には、高級豆として知られる丹波黒豆を使用。素材本来の旨みを生かして、赤酒、ワインなどを使い、丁寧に炊き上げ、優しい甘みとふっくら柔らかな食感が特徴です。

また、「和風三段重」、「豪華三段重」、「お正月セット」には、くら寿司店舗で利用できるお食事券がついており、お正月の食事として人気のお寿司も合わせてお得にお楽しみいただけます。<sup>(※2)</sup>

厳選した素材を使用し、一つ一つの具材にこだわりが詰まった新年のお祝いに相応しいくら寿司のおせちを、ぜひご家庭でお楽しみください。

<sup>(※1)</sup>「株式会社イリヤティ マーケティング社 調べ <https://bizloyalty.co.jp/report/095/> <sup>(※2)</sup>「豪華絢爛八八おせち」にはお食事券はついておりません。

### 【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

## ■詳細

・くら寿司公式通販サイトからご予約いただけます。

URL: <https://www.610kura.com/SHOP/195987/195988/list.html>

・送料無料

・予約受付期間: 8月9日～12月23日

・お届け日: 冷凍おせち(豪華絢爛 八八おせち、和風三段重、お正月セット)→12月30日着  
チルドおせち(豪華三段重)→12月31日着

## ■商品名 / 価格

※予定数量に達し次第、受付終了となります。



豪華絢爛 八八おせち 9,600円

1～2人前

※お食事券はついておりません

88の食材を使用し、61品目をご用意。少人数はもちろんのこと、多人数でもお子様からお年寄りまで、少しずつお召し上がりいただけます。

### <内容>

ごぼうごまあえ、さつまいもレモン煮、チキン二色巻、紅白なます柚子天盛、のどぐろ甘酢漬、わかめとじゃこのしそ和え、マンゴー、てまり餅、南瓜煮物、伊達巻、クランベリーくるみ、明太小柱、こんにゃく煮、ブロッコリー、パイナップル、トラウトサーモン、いくら、菜の花のおひたし、椎茸煮、きぬさや、寿高野豆腐、昆布巻、バイ貝、チャンジャ、田作り、竹の子煮、焼き海老、貝わさび、ミートボール、おくらの塩だれ和え、ハンバーグ(チーズ2種)、黒豆、ローストビーフ、小柱の塩だれ和え、海鮮うに(とびこのせ)、白玉(こし餡)、牛すき焼き風、アトランティックサーモン、白花豆、若桃甘露煮、メさば、味付数の子、こはだ栗漬、にしん笹奉書、葉付金柑、れんこん煮、カニカママヨ錦糸巻、アスパラの塩だれ和え、焼鯖、豚カルビ、レーズンバター、ガトーショコラ、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、きんとん餡、渋皮栗甘露、ずんだ餅、白玉(抹茶こし餡)、グレープ、カシューナッツ、わらび餅きな粉



和風三段重 17,800円

3人前

くら寿司お食事券 2,000円分付

ホタテやブリ、サーモン、数の子、ローストビーフなど、人気の海の幸やお肉などを詰め合わせています。

### <一の重>

味付数の子、黒豆、かまぼこ(白)、かまぼこ(紅)、カシューナッツ、味付いくら、ごぼうごまあえ、こんにゃく煮、紅白なます柚子天盛、きんとん餡、渋皮栗甘露、寿高野豆腐、椎茸煮

### <二の重>

れんこん煮、菜の花のおひたし、てまり餅、伊達巻、さつま芋のレモン煮、焼き海老、湯葉有馬煮、白花豆、クランベリーくるみ、結び昆布、帆立旨煮、こはだ栗漬

### <三の重>

鰯の照焼、チキン二色巻、田作り、ローストビーフ、牛タン、花餅(白)、たこの柔らか煮、葉付金柑、花餅(紅)、スモークサーモン、黒豚昆布巻、カニカママヨの錦糸巻、バイ貝、のどぐろ甘酢漬、若桃甘露煮



豪華三段重 29,800 円  
3~4 人前  
くら寿司お食事券 3,000 円分付

国産黒あわび、本ズワイガニ、車海老など豪華な食材を豊富に詰め合わせた特製生おせちです。

<一の重>

南瓜煮物、ふき煮、六角里芋、れんこん煮、紅白ゆずなます、明石たこやわらか煮、ねじり花にんじん、寿高野豆腐、ごぼう煮、昆布巻、だし巻き、椎茸煮、竹の子煮、手綱こんにゃく、てまり餅

<二の重>

黒豚昆布巻、湯葉有馬煮、黒豆(金粉)、伊達巻、スモークサーモン、きんとん餡、渋皮栗甘露、帆立旨煮、カシューナッツ、クランベリーくるみ、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、和牛ローストビーフ

<三の重>

味付いくら、国産バイ貝、国産黒あわび煮貝、若桃甘露煮、花餅(紅)、花餅(白)、ブリ照焼、田作り、葉付金柑、真鱈旨煮、味付数の子、車海老艶煮、かに甲羅盛



お正月セット 10,300 円  
2 人前  
くら寿司お食事券 1,000 円分付

毎年大人気のお手軽おせち。棒寿司とおせちの定番食材を両方お楽しみいただけます。

<一の重>

味付数の子、黒豆、てまり餅、若桃甘露煮、かまぼこ(白)、かまぼこ(紅)、結び昆布、椎茸煮、焼き海老、きんとん餡、渋皮栗甘露、紅白なます柚子天盛、田作り、寿高野豆腐、こんにゃく煮、味付いくら

<棒寿司セット>

さば棒寿司、焼さば棒寿司、うなぎ棒寿司