

人気のイクラがお得に楽しめる！

「かにといくら」フェア

フェアのTVCMは、浜田雅功さんが

“くら寿司店長 浜ちゃん”として登場する新シリーズに！

—10月4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、「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」や「かに三種盛り」、「かに食べ比べ」などカニの商品を販売するほか、「いくら」を特別価格の115円※にて販売する「かにといくら」フェアを、10月4日(金)より期間・数量限定で開催します。



今回のフェアでは、お客様からご好評いただいているカニを使った商品が多数登場します。「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニを水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工により、十分な旨みと甘みをご堪能いただけます。また、「かに三種盛り」は、本ズワイガニの棒肉や、1匹からわずか2本しか取れない爪下、ふわふわ食感のかに身と、3種の味わいを1皿でお楽しみいただけます。「かに食べ比べ」は、食べ応えのある本ズワイガニの棒肉と、噛むほどにあふれ出るカニの旨みと豊かな風味を堪能できる丸ズワイガニの爪下を食べ比べていただけます。

さらに、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”から、「贅沢かに盛り合わせ」が登場。本ズワイガニの濃厚な旨みを味わえる棒肉やカニ爪のほか、旨みが詰まった丸ズワイガニの爪下やたっぷりのかに身と濃厚な紅ズワイガニのかに味噌がクセになるかに味噌和え軍艦など、一皿でバリエーション豊かにお楽しみいただけます。

加えて、人気商品の「いくら」を、期間限定で特別価格の115円※でご提供します。担当バイヤーが産地や加工場へ赴き、厳選した鮮度の良いイクラを国内の加工場にて目視で細かく選別。くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込み、味を染み込ませることで際立つ濃厚なコクと、プチとした食感をお楽しみいただけます。

その他、シャリに合うよう辛みや甘みのバランスを調整したくら寿司特製のキムチダレに、歯ごたえのあるポイルしたマダコ合わせた「たこキムチ」や、希少部位であるミスジを使用し、表面を直火でローストしたあと、独自の無加水製法で真空調理を行うことでしっかりと仕上げた「ミスジにぎり(一貫)」など、こだわりの新商品も多数登場します。

カニやイクラなど豪華な食材が堪能できるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

※特別価格は、10月14日(月)までの販売価格です。また、店舗により価格が異なります。

【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】

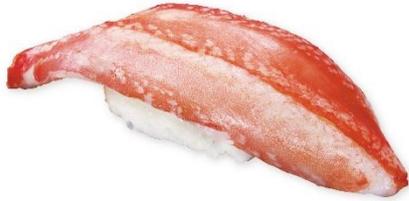
くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

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

■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※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。



ボイル本ズワイガニ大(一貫) 280円
販売期間:10月4日(金)~10月14日(月)



かに三種盛り 390円
 ※本ズワイガニ爪下・本ズワイガニ開き・かに身
販売期間:10月4日(金)~10月14日(月)
 ※お持ち帰り不可



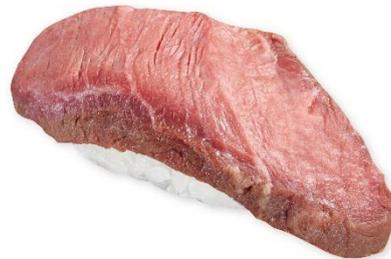
かに食べ比べ 345円
 ※本ズワイガニ開き・丸ズワイガニ爪下
販売期間:10月4日(金)~10月14日(月)



いくら 115円
販売期間:10月4日(金)~10月14日(月)



たこキムチ 115円
販売期間:10月4日(金)~10月27日(日)



ミスジにぎり(一貫) 250円
販売期間:10月4日(金)~10月27日(日)



鹿児島県 活〆ひらまさ 280円
販売期間:10月4日(金)~10月27日(日)

高級魚であるヒラマサの中でも大型で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。



チキン南蛮 165円
販売期間:10月4日(金)~10月27日(日)
※お持ち帰り不可

むね肉の表面全体に甘酢ダレを漬け、注文が入ってから揚げることで、中はしっかりと香ばしく、また、卵入りの衣を使用することで外はサクサク食感に仕上げられています。シャリに合うよう酸味を抑えた甘みのあるタルタルソースがアクセントになっています。



マーボー茄子 115円
販売期間:10月4日(金)~10月27日(日)

豚のひき肉をごま油で炒め、辛味噌と甘ダレを合わせることで濃厚なコクと旨みを凝縮した特製肉味噌と、食べやすいサイズにカットし、ひき肉と絡めたとろっと食感のナスを盛りつけました。ほどよい辛さなのでお子様でもお召し上がりいただけます。



貝だしらーめん 490円
販売期間:10月4日(金)~無くなり次第終了
※お持ち帰り不可

※西日本地域では、トッピングの白ネギが青ネギになります

北海道産ホタテとハマグリに加え、北海道産昆布や香味野菜などの旨みが効いたスープを使用。トッピングに使用するアサリの旨みと合わせ、貝の濃厚な旨みが口いっぱい広がります。麺は多加水製法により、ツルツルでもちもちとした食感に仕上げられています。

■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。



贅沢かに盛り合わせ 1,490円
販売期間:10月4日(金)~10月14日(月)
※本ズワイガニ大(二貫)・本ズワイガニ開き・丸ズワイガニ爪下・本ズワイガニ爪・かに身かにかみそ和え・かに身
※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の高級食材などを使用。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。



■浜田雅功さん出演！くら寿司 TVCM で新キャラクター「くら寿司店長 浜ちゃん」が登場！

10月4日(金)から放映される「かにとくらフェア」の新CMでは、浜田雅功さんが今回初めて、くら寿司のほっぴを身にまとった“くら寿司店長”として登場。浜田さんが「いらっしやいませ〜！」という威勢のいい掛け声とともに、フェア商品の魅力を存分に語ってくれています。



<CM 概要>

タイトル :「くら寿司店長 浜ちゃん ～かにとくらフェア～(2024.10)」篇 15 秒

出演 :浜田雅功さん

放映開始日 :2024 年 10 月 4 日 (金)

放映地域 :全国

CM 本編 :<https://youtube/vhD27SH5kSY>

※上記 URL は 10 月 1 日(火) 16 時から公開されます。ご了承ください。