

**人気の中トロがリーズナブルな価格で登場！**  
**“大ばちまぐろ”や“あぶりびんちょうまぐろ”など**  
**マグロ好きにはたまらない**  
**「極上まぐろ」フェア**  
**—11月15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1貫115円<sup>(※)</sup>にて販売するほか、「大ばちまぐろ(特上まぐろ)(一貫)」や「あぶりびんちょう大とろゆず塩」、「極みの逸品シリーズ」**「極上大とろ盛り合わせ」**などが登場する**「極上まぐろ」フェア**を、11月15日(金)より期間限定で開催します。



マグロ商品がリーズナブルに楽しめる、マグロ好きにはたまらない本フェアでは、人気ネタの**「ふり塩熟成中とろ(一貫)」**を期間限定で特別価格の一貫115円<sup>(※)</sup>にてご提供。中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選しており、当社独自のふり塩熟成加工により、旨みを最大限高めました。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、**「大ばちまぐろ(特上まぐろ)(一貫)」**は、バイヤーが厳選した40kg以上の大型メバチマグロだからこそ味わえる、赤身の深い味わいと程よい酸味のバランスが絶妙で、贅沢な味わいとマグロの濃厚な旨みをお楽しみいただけます。さらに、**「あぶりびんちょう大とろゆず塩」**は、厳選したビンチョウマグロの表面を軽く炙ることで溶け出すまろやかな脂の旨みと、特製塩だれとゆずの爽やかな香りが相性抜群の逸品です。

加えて、豪華な商品を一皿で楽しめる**“極みの逸品シリーズ”**として、口の中でとろける大トロネタを贅沢に盛り合わせた**「極上大とろ盛り合わせ」**が登場します。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、当社独自のふり塩熟成加工により旨みを引き出した**「大とろ」**や、脂が乗った大トロを炙ることで余分な脂を落とし、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」**、大トロの旨みと脂の甘みをより引き立たせるために、厳選したまろやかな口当たりの塩を振り、表面を軽く炙りご提供する**「炙り大とろ厳選塩」**、海苔の風味と大トロの旨みが相性抜群な**「大とろ鉄火」**が一皿で楽しめます。**「大とろ鉄火」**は、店内で切りつける際にできる切り落とし等を使用しており、大トロを余すことなく使うことで、この価格で満足感のある一皿を実現しました。

その他、おすすめなのは**「とろかつお」**。鮮度や品質が良い一本釣りのかつおを、職人が1匹ずつ脂乗りを確認し、選別しています。口の中で脂が乗った濃厚な旨みが広がり、最後はスツとろけるような口どけをリーズナブルな価格でご堪能いただけます。

人気のマグロ商品などがお得に楽しめるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

(※)特別価格は、11月24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。

**【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

■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。



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115円  
販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



大ばちまぐろ(特上まぐろ)(一貫) 115円  
販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



あぶりびんちょう大とろゆず塩 230円  
販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



とろかつお 115円  
販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)

■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  
※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  
販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)  
※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。

■ くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「瀬戸内」フェアが11月15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。



【瀬戸内海産】こち 440円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



【瀬戸内産】さざえ軍艦 390円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)

※お持ち帰り不可



【瀬戸内産】真鯛 瀬戸内レモン醤油漬け 320円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)

※お持ち帰り不可



【瀬戸内産】たこ柔らか煮軍艦 260円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



【瀬戸内海産】活はもにぎり 260円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)



瀬戸内レモンソフト 330円

販売期間:11月15日(金)~11月24日(日)

※お持ち帰り不可

## ■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「ビックらポン!®」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。

