

ウニやイクラ、ハモ、寒ブリなど高級食材が集結！

「新物うにといくら」フェア

AIで養殖した魚や低利用魚を活用したネタなど

SDGsに繋がる商品も！

—11月29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、旬の時期に獲れた「新物うに(一貫)」や「紅鮭いくら」、「うにいくらミニ丼(くら出汁付き)」を販売する「新物うにといくら」フェアを、11月29日(金)より期間・数量限定で開催します。



今回のフェアでは、旬の時期に水揚げされた「新物うに(一貫)」を販売します。口の中でとろけていくような食感と、上品に抜けていく香りが特徴で、一般的に型崩れを防ぐために使用される食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、苦みがなく、ウニ本来の濃厚な旨みを堪能いただけます。「紅鮭いくら」は、粒が小さい分、旨みが強い紅鮭のイクラを使用。凝縮された濃厚な旨みが口の中で弾けます。イクラのお寿司としては珍しく、軍艦ではなくにぎりとして提供するため、よりイクラ本来の旨みと食感を感じられます。また、その他のおすすめ商品として、「うにいくらミニ丼(くら出汁付き)」は、ミョウバン不使用のウニと、特製の醤油ベースのタレに漬け込んだプチプチ食感のイクラを贅沢に使用したミニ丼で、毎朝、店舗で昆布やかつおなどからだしをとったこだわりの「くら出汁」と一緒にお楽しみいただけます。

さらに、SDGsに繋がるくら寿司ならではの商品も登場します。AIの活用により給餌や作業効率の向上を図る「スマート給餌機」を使用して養殖した大型サイズのブリを使用した「五島列島 AI 寒ぶり」は、潮の流れが早い漁場で育つことで身が引き締まり、AIが最適な給餌量とタイミングを管理して育つことによる、ほどよい脂乗りの良さが特徴です。皮引きは店舗で行うことで、鮮度を高い状態で保っています。また、おいしいにも関わらず市場にはあまり出回らない“低利用魚”のシイラを使用した「柚子胡椒 漬けしいら」も販売します。シイラを塩締め熟成させることで旨みを引き出し、醤油ベースのタレにつけることで、もちりとした食感にシイラの旨みを感じられます。また、トッピングの柚子胡椒がアクセントとなっており、ゆずの爽やかな風味が後を引く美味しさです。

ウニやイクラなど高級食材がリーズナブルに堪能できるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

【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。



新物うに(一貫) 130円

販売期間: 11月29日(金)~12月8日(日)



紅鮭いくら 115円

販売期間: 11月29日(金)~12月8日(日)

※お持ち帰り不可



うにいくらミニ丼(くら出汁付き) 1,380円

販売期間: 11月29日(金)~12月8日(日)

※お持ち帰り不可



はも天 230円

販売期間: 11月29日(金)~12月8日(日)

※お持ち帰り不可

ハモに繊細な骨切り加工を施すことで、骨当たりがなく、ふわっとした食感と上品な味わいを楽しめます。注文をうけてから揚げたてで提供します。



石垣貝 115円

販売期間: 11月29日(金)~1月5日(日)

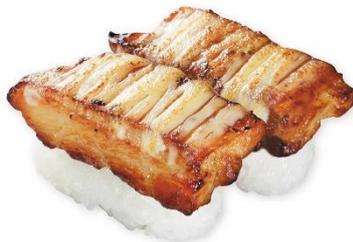
新鮮な石垣貝を軽く湯通し、表面だけを加熱処理したのち、急速凍結することで、旨みを閉じ込めています。甘みと旨みが強く、コリコリとした食感がクセになります。



あぶりたてうなぎ 190円

販売期間: 11月29日(金)~12月8日(日)

独自の製法でじっくり焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレつけ」「炭火焼き」を繰り返すことで、外は香ばしく、中はふっくらとした柔らかな身に仕上げました。注文を受けてから炙るひと手間を加え、上品な味わいをお楽しみいただけます。



あぶりチーズチキンステーキ 170円

販売期間: 11月29日(金)~12月26日(木)

チキンは蒸気入りのオーブンで焼くことでジュシーに仕上げ、皮面を高温焼成することで、肉の旨み、ロースト感をアップ。4種のチーズと特製マヨネーズを合わせたチーズソースのまろやかなコクとチキンの旨み、香ばしさのハーモニーをお楽しみいただけます。



あぶりえび明太マヨ 150円

販売期間: 11月29日(金)~1月5日(日)

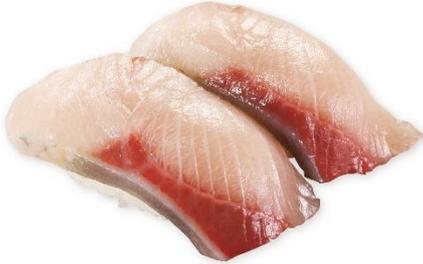
くら寿司ならではの無添加[※]の明太子を使った明太マヨソースは、シャリに合うよう味を調整しており、エビの甘みに濃厚なチーズソース、明太マヨがアクセントになっています。

※化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料不使用

■漁業創生に力を入れるくら寿司ならではの SDGs に繋がる商品

※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。



五島列島 AI 寒ぶり 280 円
販売期間:11 月 29 日(金)~12 月 26 日(木)

【AIを活用した「スマート養殖」】

養殖業界の深刻な課題である「人手不足」と「労働環境の厳しさ」をテクノロジーの活用により緩和することを目的とした「スマート養殖」。AI や ICT 技術を活用したスマート給餌機を活用し、養殖で最も手間がかかる人の手を介したエサやりを無くすだけでなく、必要なエサを的確なタイミングで与えることで、価格高騰が続くエサのロス削減を図ることができ、経営の効率化に加え、海洋環境の保全にもつながります。



柚子胡椒 漬けしら 115 円
販売期間:11 月 29 日(金)~12 月 8 日(日)

【低利用魚“シイラ”の活用】

鮮度維持や加工など、扱いの難しさから買い手がつきにくく、市場にあまり流通していない低利用魚。その 1 つであるシイラについて、くら寿司では商品化に取り組み、2017 年より全国で販売しています。シイラは鮮度維持が難しく、生としては水揚げされた産地でしかなかなか食べられない魚ですが、当社では、独自の物流により、素早く自社の天然魚用加工センターに運搬し、加工することで、鮮度を保ったまままでのご提供を可能にしています。全国の漁業者様との連携と自社センターでの加工、商品開発のノウハウにより、回転寿司チェーンとして全国展開している当社が低利用魚を商品化することで付加価値が高まり、漁業者様に収入面で還元することに繋げています。

