

報道関係各位

2014年1月29日

株式会社 くらコーポレーション

今年の恵方は「東北東」！一本ずつ、店舗で手巻き！
寿司屋自慢の「手作り恵方巻」、大好評にお応えし5種類に！

プチ贅沢な恵方巻、「かに太巻」が登場

2014年2月3日(月)のお渡し日の当日まで、全国各店舗で予約受付

株式会社くらコーポレーション(社長:田中邦彦 大阪府堺市)は、同社が運営する全国の無添くら寿司各店舗において、「手作り恵方巻」の予約を、2月3日(月)まで行っております。好評いただいております「七福巻」「たまご巻」「えびマヨ巻」に加え、今年から新たに「豪華かに太巻」(1本367円)「とんかつ太巻」をラインナップに加え、計5種類(「豪華かに」以外は1本231円)を販売致します。※金額はいずれも税込表記

「寿司屋の太巻」の美味しさは、具材とシャリ、そして海苔へのこだわりの結果

現在では様々なお店で販売される、「太巻寿司」。くら寿司の「太巻寿司」のこだわりは、中身となる豪華な具材とそれを包み込むシャリと海苔のクオリティの高さです。2月3日(月)のお渡し日当日に店舗で一本ずつ手巻き。もちろん、全ての食材で四大添加物※を不使用。安心してお召し上がりいただけます。 ※四大添加物:化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料

ワンランク上の人気食材、「かに」と「とんかつ」が新登場

今年度は新たに、人気の食材を使った「豪華かに太巻」「とんかつ太巻」の発売を開始。昨年度、数量限定で「かに太巻き」をテスト販売し大好評をいただきました。好景気の影響もあり、昨年から豪華食材に人気が集まる傾向も見え、満を持しての本格的な販売開始となりました。また「とんかつ」も、子供たちをはじめ絶大な人気を集める食材であり、お客様のニーズを先取りし商品化。「かに」と「とんかつ」それぞれの味わいを楽しんでいただけます。

「テイクアウト」オンリー商品が、年を追うごとに販売数を拡大

もともと関西から始まった、節分の日に恵方巻を食べる風習。くら寿司では2003年から関西地区での発売を開始。関東では2007年から発売を開始し、風習の定着とともに順調に売り上げを伸ばしてきました(関東地区の1店舗当たりの昨年実績は、2007年度の2.5倍)。「たまご巻き」をはじめとした、子供たちや魚介が苦手なお客様でも食べられるラインナップと、「多くのお客さまに、種類をお楽しみいただきたい」という思いから食べやすいハーフサイズにて販売しているこだわり。2010年には3種類そして今年5種類に拡充。くら寿司では「テイクアウト」オンリー商品においても、常に進化を続けています。

無添くら寿司

「手作り恵方巻」商品概要

| | |
|--------|--|
| 商品名/価格 | 「豪華かに太巻」:かにほぐし身、たまご、きゅうり (※1本367円) 「とんかつ太巻」:とんかつ、マヨネーズ、ねぎ 「七福巻」:あなご(西日本はうなぎ)、えび、しいたけ、みつば、おぼろ、かんぴょう、たまご 「たまご巻」:たまご、きゅうり 「えびマヨ巻」:えびマヨ、きゅうり ※「豪華かに太巻き」は1本367円、以外は1本231円で ※いずれもハーフサイズ(約10cm) |
| 予約期間 | 2014年1月6日(月)~2月3日(月)お渡し当日まで。 全国の無添くら寿司各店で予約受付、2月3日(月)店頭にてお渡し。 |
| 商品特徴 | 寿司屋のこだわりの素材を、シャリと特選海苔でつつんだ手作りの味わい。 1本約10cmと食べやすいハーフサイズで、様々な味が楽しめる逸品です。 |

新発売



お値段以上のお得感!

「豪華かに太巻」

新発売



食べ応え抜群!

「とんかつ太巻」



定番の人気商品!

「七福巻」