

「個食」のニーズに合わせて1人に1個ずつ楽しめる一段重が新登場！

「天然だし仕込み 特製おせち」5種

くら寿司で使えるお食事券付

一部商品については、数量限定で11月1日(日)より店頭受付開始

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長：田中邦彦 所在地：大阪府堺市)は、2015年10月1日(木)から12月23日(水)まで、お得な食事券付の特製おせちの予約受付を行っています。11月1日(日)からはネットや電話予約に加え、全国の店舗でも、予約受付を開始します*。



おせちは、昨年も好評の4種類に加え、「厳選おせち一段重」が新登場。近年、家族それぞれが自分の好きなものを食べる「個食」のニーズを受けて、1人で1個ずつお楽しみいただけるサイズをご用意。伝統的な食習慣である「おせち」を気軽に味わうことができます。また今年も、一段重を除く全てのおせちセットにはくら寿司全店で使用できる、お食事券(1000円、2000円、3000円分いずれも税込)がセットに。おせちを食べた後はお寿司を、といったご利用が可能です。

煮物には、枕崎産本枯節を削り、丁寧にとった風味豊かな天然だしを使用。薄味に仕上げることで、素材本来の風味を引き立てました。また「ぶり照焼」には、ぷりぷりとした食感が特徴である、脂のった天然ぶりを使用。「栗きんとん」は、国産の栗を皮むきから全て国内で加工し、さつまいも餡にしっかりと絡めることで、豊かな風味と甘みに。「丹波黒種黒豆」は、じっくり炊き上げることで、ふっくら柔らかく、もっちりとした食感に仕上げました。そして、冷蔵状態にて配送することで、すべての食材の風味を損なうことなく、ご賞味いただけます。もちろん全ての特製おせちは、くら寿司のこだわりである、化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料を一切使用しない「4大添加物無添加」となります。

また、昨年好評だった、ネットからのご注文のお客様への500円(税抜)割引を今年も実施。ご注文いただいたおせちは、12月31日(木)、ご指定の場所にお届けするほか、今年から、大阪府内の店舗でご予約していただき、同じ店舗にてお引き取りいただくと、1,000円(税抜)を割引します。

* 店舗での予約受付期間は11月1日(日)~12月15日(火)まで。「くら寿司特製おせち三段重」、「和風おせち二段重」のみの受付。

《商品概要》

■今年新登場！「厳選おせち一段重」 6,900円(税抜)※送料込

(商品特長)今年新登場。1人1個ずつお楽しみいただける、一段重。

※2個セットで11,900円(税抜)、3個セットで14,900円(税抜)と、まとめ買いで割引。

※インターネット注文限定特典で500円(税抜)割引。

＜吉の重＞

れんこん煮、鶏肉二色巻、丹波黒種黒豆、たけのこ煮、
ごぼう煮、しいたけ煮、花餅 紅梅、さといも煮、梅花にんじん、
栗きんとん、海老の姿煮、たつくり、昆布巻、若桃甘露煮、
紅白かまぼこ、鮭の錦糸巻、味付け数の子、ぶり照焼、
金柑甘露煮、ままかり酢漬、紅白なます、栗甘露煮、
酢だこ、伊達巻、にしん笹奉書、くわい煮



■「くら寿司特製 おせち三段重」 18,900円(税抜)※送料込

(商品特長)1番人気の特製三段重。4~5名様で、美味しさはもちろん、

食べ応えのある分量をご用意しました

※くら寿司のお食事券2000円分(税込)付き。インターネット注文限定特典で500円(税抜)割引。

＜吉の重＞

ロブスター香草風味、酢だこ、ままかり酢漬、
鶏しんじょ、鮭の錦糸巻、にしん笹奉書、ほたて照煮、
れんこん鯛の酢め、金柑甘露煮、穴子八幡巻

＜式の重＞

伊達巻、丹波黒種黒豆、栗甘露煮、花餅 紅梅、
若桃甘露煮、紅白なます、海老の姿煮、花餅 白梅、
栗きんとん、昆布巻、たつくり、紅白かまぼこ、味付け数の子

＜参の重＞

れんこん煮、ごぼう煮、しいたけ煮、さといも煮、くわい煮、
いくら醤油漬、梅花にんじん、だし巻玉子、いか松笠焼、
鶏肉二色巻、たこ照焼、ぶり照焼、たけのこ煮、黒酢の団子



■「和風おせち二段重」 14,100円(税抜)※送料込

(商品特長)3~4名様で、充分満足いただける内容をお求めやすい価格でご提供。

※くら寿司のお食事券1000円分(税込)付き。インターネット注文限定特典で500円(税抜)割引。

＜吉の重＞

伊達巻、丹波黒種黒豆、栗甘露煮、味付け数の子、
にしん笹奉書、酢だこ、海老の姿煮、紅白なます、
たたきごぼう、栗きんとん、くるみ甘露煮、たつくり、
紅白かまぼこ、金柑甘露煮

＜式の重＞

れんこん煮、たけのこ煮、ごぼう煮、しいたけ煮、
さといも煮、くわい煮、昆布巻、梅花にんじん、
だし巻玉子、いか松笠焼、花餅 紅梅、たこ照焼、
鮭の錦糸巻、ぶり照焼、黒酢の団子、鶏肉二色巻、
サーモンロール、かぼちゃ餡笹包み(生菓子)



■「お子様重付三段重」 18,900円(税抜)※送料込

(商品特長)「くら寿司特製 おせち三段重」の貳の重、参の重に加え、子供に人気の具材を敷き詰めた、お子様重付。

※くら寿司のお食事券2000円分(税込)付き。インターネット注文限定特典で500円(税抜)割引。

<参の重(お子様重)>

フォンダンショコラ、国産若鶏のからあげ、海老団子、かぼちゃ餡笹包み(生菓子)、花餅手まり、お魚かまぼこ、ミニハンバーグ、星形にんじん、ミートボール、くるみ甘露煮、ローストチキン、紅芋ごま団子

※壹の重は「くら寿司特製 おせち三段重」の貳の重、貳の重は「くら寿司特製 おせち三段重」の参の重と同じです。



■「ボイルずわいがに付 豪華三段重」 28,400円(税抜)※送料込

(商品特長)豪華に彩る、ボイルずわいがに2尾付。

※くら寿司のお食事券3000円分(税込)付き。

※インターネット注文限定特典で500円(税抜)割引。

<壹の重>

花餅 紅梅、味付け数の子、にしん笹奉書、ロブスター香草風味、あわび煮、穴子八幡巻、花餅 白梅、ほたて照煮、れんこ鯛の酢め、たこ照焼、さわら柚庵焼、ままかり酢漬、紅ずわい蟹柚庵焼

<貳の重>

伊達巻、丹波黒種黒豆、栗甘露煮、若桃甘露煮、酢だこ、いくら醤油漬、紅白なます、たたきごぼう、栗きんとん、くるみ甘露煮、たつくり、花餅手まり、かぼちゃ餡笹包み(生菓子)、紅白かまぼこ

<参の重>

海老の姿焼、れんこん煮、たけのこ煮、しいたけ煮、さといも煮、くわい煮、梅花にんじん、だし巻玉子、金柑甘露煮、鮭の錦糸巻、ぶり照焼、黒酢の団子、いか松笠焼、昆布巻、ごぼう煮、鶏肉二色巻、サーモンロール、紅白もち



[画像はセットのボイルずわいがに2尾]

《ご注文方法》

・インターネット(WEB)でのご注文

【おせち専用サイト】<http://osechi.kura-order.jp/>

・お電話でのご注文

【フリーダイヤル】0120-156-103(承り時間:9:00~19:00)