

大好評！節分恵方巻シリーズに新たな仲間が登場！

ピリリと辛い！

「赤鬼巻」「青鬼巻」

しびれる辛さ！

手作り恵方巻 計8種類の予約受付開始

～1月5日(木)から全国のくら寿司にて～

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、1月5日(木)から2月3日(金)まで、各13,000本限定販売の「赤鬼巻」と「青鬼巻」(各税別220円)等、計8種類の恵方巻を全国の店舗にて予約を受け付けます。



赤鬼巻



青鬼巻

「赤鬼巻」は、外側にくら寿司オリジナル七味をまぶし、中身はえび天2本とえびマヨを裏巻き^{※1}にした恵方巻となっています。えび天の“サクサク”とした食感、七味の“ピリリとした辛さ”とえびマヨの“マイルド”な味わいが相性抜群な一品です。また「青鬼巻」は、外側に国産ぶどう山椒とあおさのりをまぶし、中身はあなご^{※2}・しめさば・きゅうり・玉子・椎茸煮を同じく裏巻き^{※1}にした恵方巻です。ぶどう山椒と相性抜群な具材の組み合わせにより、後に引くさわやかでクセになる辛さが絶妙な具合に仕上げました。

また、今回は恵方巻を「鬼」に見立て、その“辛さ”から、「食べる前は、恵方巻を切って鬼退治。食べてまた、鬼退治」という、“切って食べる恵方巻”という新たな恵方巻の食べ方もご提案いたします。さらに、昨年大好評をいただきました「まるごといわし巻」を13,000本限定で今年もご提供。まるごと一本塩焼きにした、北海道産の大羽(大きいサイズ)の真鯛と、大葉と梅肉との相性も良く、魚本来のおいしさを味わっていただけます。もちろん、当社の恵方巻は全て四大添加物無添加^{※3}となっており、節分当日にお店で一本一本丁寧に手巻きしてお渡しいたします。

新たなラインナップを加え、より多くのお客様に「恵方巻」をお楽しみいただき、お客様満足度の向上に努めてまいります。

※1・・・一般的な海苔巻きとは異なり、海苔が内側で酢飯を外側に巻く調理法

※2・・・西日本・九州では「うなぎ」を使用

※3・・・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)不使用

《「赤鬼巻」「青鬼巻」商品概要》

商品名 / 価格 「赤鬼巻」「青鬼巻」 / 各220円(税込237円)

全国の「無添くら寿司」(381店舗、1月5日現在)にて、1月5日(木)から2月3日(金)まで
予約受付。2月3日(金)のみのお持ち帰り限定販売です。

※一部商品につきましては、2月2日(木)から販売する店舗もございます。

※「赤鬼巻」は一部店舗では販売いたしません。

※「赤鬼巻」「青鬼巻」「まるごといわし巻」は数量限定商品です。予定数量に達し次第、
受付を終了させていただきます。

※赤鬼巻・青鬼巻は非常に辛い商品ですので、お子様や辛いものが苦手な方は十分ご注意ください。

《くら寿司 恵方巻シリーズ》 商品名/価格 ※いずれもハーフサイズ(約10cm)

「まるごといわし巻」/350円(税抜)
いわし塩焼き、大葉、梅肉



「豪華かに太巻」/350円(税抜)
かにほぐし身、たまご、きゅうり



「とんかつ太巻」/350円(税抜)
とんかつ、サンチュ、マヨネーズ



「七福巻」/220円(税抜)
あなご(西日本はうなぎ)、
えび、みつば、椎茸煮、
おぼろ、かんぴょう、たまご



「えびマヨ巻」/220円(税抜)
えびマヨ、きゅうり



「たまご巻」/220円(税抜)
たまご、きゅうり

