

くら寿司
中華シリーズ

香りと味の決め手は、
「練り胡麻」と「特製辛味噌」、「7種の魚介だし」
「胡麻香る担々麺」
「特撰海老マヨ」と「完熟マンゴー杏仁」も同時発売
～1月20日(金)から全国のくら寿司にて販売開始～

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(社長:田中邦彦 大阪府堺市)は、1月20日(金)から、全国の店舗で「胡麻香る担々麺」を販売開始致します。また、「特撰海老マヨ」と「完熟マンゴー杏仁」も同時発売致します。



同商品は、くら寿司こだわりの「練り胡麻」「7種の魚介だし」「特製辛味噌」を使用した“風味豊かな香り”“深みのあるコク”“絶妙な辛さ”の3拍子揃った本格担々麺となっています。

練り胡麻の“風味豊かな香り”のインパクト、そして7種の魚介だしを使用したことで、担々麺には珍しい、「魚介」の“深みのあるコク”がお楽しみいただけます。また、本商品の味の決め手となる「特製辛味噌」には、7種の野菜※(椎茸、胡麻、にら等)と7種の果物※(いちご、いちじく、ブルーベリー等)を用いて作成した、くら寿司オリジナル「特製ヤンニンジャン」を使用。胡麻の“香り”と魚介の“コク”だけでなく、“旨み”と“辛さ”のバランスも絶妙な具合に仕上がりました。“深みのあるコク”と、胡麻の“風味豊かな香り”、そして「特製辛味噌」の“旨み”と“辛さ”が際立つ「胡麻香る担々麺」を是非ご賞味ください。

※・・・ヤンニンジャンは季節に応じて含まれる素材が変わることがあります。

《販売概要》

商品名 / 価格 「胡麻香る担々麺」 / 360円(税込388円)

※全国の「無添くら寿司」(381店舗、1月18日現在)にて販売

※一部店舗では価格が異なります。

《くら寿司オリジナル「特製ヤンニンジャン」について》

一般的に担々麺には「トウバンジャン」や「テンメンジャン」が用いられますが、当社はあえて、味に深みが出るヤンニンジャンを選びました。7種の野菜と7種の果物を用い、独自の配合で作成したことで、“辛さ”だけでなく、“甘味”と“旨み”のバランスが絶妙なくら寿司オリジナルのヤンニンジャンが完成しました。

《創業当初からのだしへのこだわり》

当社では、創業から一貫して、古き良き日本の食文化である「だし」にこだわっています。研究を重ね、現在の形になるまで、35年の歳月を要した「7種の魚介だし」は、北海道産昆布・直火焼きかつお・さばなどをベースに、栄養豊富な魚介の旨味を凝縮。徹底した品質管理のもと、毎日各店舗でだしをとっています。「赤だし」や「味噌汁」のほか、「7種の魚介醤油らーめん」「すしやの天井」にも使用。お客様からは、四大添加物無添加※なので安心して飲み干せると好評を頂いており、これまで、くら寿司のらーめんシリーズは“累計3000万食以上”販売してまいりました。今後もくら寿司は、和食の基本である「だし」の味にこだわり続けます。

※全ての食材で、「化学調味料」「人工甘味料」「合成着色料」「人工保存料」の四大添加物不使用。

《TVCMご紹介》「くら寿司 胡麻香る担々麺 いざ見参」篇

2017年1月20日(金)から、北大路欣也さん出演のCMを放送。くら寿司の「胡麻香る担々麺」のこだわりである「7種の魚介だしの深みのある“コク”」「風味豊かな胡麻の“香り”」を訴求し、当社自慢の「胡麻香る担々麺」を多くのお客様に召し上がっていただければと考えています。



《くら寿司 中華シリーズ》 商品名 / 価格

「特撰海老マヨ」 / 200円(216円税込)

注文を受けてから揚げた、海老“3本”を贅沢に使用。くら寿司特製マヨネーズソースが海老の旨みを引き立てるこだわりの一品となっています。

※一部店舗では販売していません。



「完熟マンゴー杏仁」 / 200円(216円税込)

舌触りのよい、滑らかな口当たりが特徴的なくら寿司オリジナル“濃厚”本格杏仁豆腐が完成。ソースには、特製濃厚ピューレ※を使用し、完熟マンゴーの果肉のほど良い甘みと酸味を引き立てます。辛い担々麺を食べた後に相性抜群な一品となっています。是非一度ご賞味下さい。

※・・・生のまま、またはよく煮てから裏ごしにし、煮詰めたもの。各種スープやソースの材料として用いる。

