

くら寿司
中華シリーズ
～第2弾～

“特製肉味噌”と“ピリ辛特製ダレ”が絡み合う

「コク旨冷やし担々麺」

～6月2日(金)から全国のくら寿司にて期間限定販売開始～

「四川風蒸し鶏」も同時発売

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、6月2日(金)より、くら寿司中華シリーズの新商品として「コク旨冷やし担々麺」を期間限定販売します。また、「四川風蒸し鶏」も同時発売します。



本商品は、昨年1月20日(金)より販売を開始した、中華シリーズ第1弾商品「胡麻香る担々麺」の好評を受けて開発した夏期限定の新商品です。

今回の商品のために開発した特製肉味噌は、豚のひき肉をごま油で炒め、辛味噌と甘ダレを合わせることで、濃厚なコクと旨みを凝縮。極太麺に絡む「特製ダレ」は、練り胡麻と特製辛味噌※をベースに、ねぎ油とお酢を加え、ピリ辛ながらもさっぱりとした味わいに仕上げました。また、麺にすり胡麻をふりかけたことで、胡麻の風味もお楽しみいただけます。

特製ダレのピリ辛でさっぱりとした味わいと特製肉味噌の濃厚な味わいが絶妙に絡み合い、アクセントに味付け玉子、糸唐辛子、きゅうり、三つ葉をトッピング。通常の「らーめん」シリーズの1.5倍の麺を使用し、食べごたえも十分な、夏にぴったりの「コク旨冷やし担々麺」が完成しました。

※・・・くら寿司オリジナル「特製ヤンニンジャン」を使用した辛味噌

＜販売概要＞

商品名 / 価格 「コク旨冷やし担々麺」 / 350 円(税込 378 円)

※6月2日(金)から9月14日(木)までの期間限定販売。

※全国の「無添くら寿司」(390店舗、5月26日現在)にて販売

※一部の店舗では販売していません。

■ **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(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、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。

※…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。

■ **「くら寿司 中華シリーズ 第2弾」商品名 / 価格**

「四川風蒸し鶏」 / 200 円(税込 216 円)

鶏モモ肉を蒸し焼きにし、柔らかく、ジューシーに仕上げた蒸し鶏をふんだんに使用。きゅうりと糸唐辛子の彩りと、練り胡麻と特製辛味噌を使用した深いコクのある特製ダレがお楽しみいただける一品です。



■ **「くら寿司 夏の中華シリーズ」商品名 / 価格**

「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」 / 350 円(税込 378 円)

昨年ご好評いただいた、「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」を今年も期間限定販売します。麺と具材にマッチする「特製ダレ」は、しょうゆベースのタレに、くら寿司こだわりの「7種の魚介だし」と、お酢とレモン汁を使用。魚介だしの“旨み”にほどよい酸味が加わり、さっぱりとした後味が実現しました。

