

くら寿司
中華シリーズ
～第3弾～

大人気商品「担々麺」に新たなラインナップが登場
「胡麻香る汁なし担々麺」

～11月23日(木)から全国のくら寿司にて販売開始～
くら寿司初の餃子「胡麻香る揚げ餃子」
「完熟マンゴープリン」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、11月23日(木)より、くら寿司中華シリーズの新商品として「胡麻香る汁なし担々麺」を販売します。また、くら寿司初の「餃子」メニュー「胡麻香る揚げ餃子」と「完熟マンゴープリン」も同時発売します。



「胡麻香る汁なし担々麺」

本商品は、中華シリーズ第1弾商品「胡麻香る担々麺」、第2弾「コク旨冷やし担々麺」の好評を受けて開発した新商品です。今回の“第3弾”では、胡麻の香り、こだわりの特製肉味噌そのままに、“汁なし”でご提供いたします。

同商品に使用した特製肉味噌は、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。特製肉味噌の濃厚さが、極太麺に絡むピリ辛の特製ダレと絶妙に絡み合う一品となっています。また、今回は新たに、肉味噌に合わせて温玉と玉ねぎのみじん切り、そして三つ葉をトッピング。良く混ぜてお召し上がりいただくことで、温玉のマイルドな味わいが広がりつつ、玉ねぎのみじん切りの「シャキシャキ」とした食感と辛みがアクセントとなり、濃厚な味わいは残しながらも、さっぱりとした後味に仕上げました。

くら寿司では、この秋、7種の魚介だしを使用したコク深いスープが楽しめる「胡麻香る担々麺」に加え、この「胡麻香る汁なし担々麺」と、“汁あり”“汁なし”の2種類の本格担々麺をご賞味いただけます。

＜販売概要＞

商品名 / 価格 「胡麻香る汁なし担々麺」 / 370 円(税込 399 円)

※11月23日(木)から、全国の「無添くら寿司」(402店舗、11月21日現在)にて販売。

※一部、取扱いのない店舗や価格が異なる店舗がございます。

■「くら寿司 中華シリーズ 第3弾」商品名 / 価格

「胡麻香る揚げ餃子」 / 200 円(税込 216 円)

～くら寿司初！中華の定番「餃子」メニューが登場～

注文を受けてから揚げるパリパリに仕上がった皮と、豚のひき肉のジューシーな味わいがマッチした一品。くら寿司では初となる「餃子」メニューとなります。餃子の上には、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が特徴の「特製ダレ」をかけることで、胡麻の香りが引き立つ、中華の定番メニューが完成しました。



「完熟マンゴープリン」 / 200 円(税込 216 円)

～大人気の“マンゴープリン”が登場～

舌触りのよい、滑らかな口当たりが特徴的な「完熟マンゴープリン」が完成。マンゴープリンには、マンゴ一の王様と言われる「アルフォンソマンゴー」を使用。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。ピリ辛の担々麺を食べた後に相性抜群な一品となっておりますので、是非一度ご賞味下さい。

