

竹姫寿司
シリーズ
～第2弾～

累計500万食突破！！

**「インスタ映え」で話題の新感覚のお寿司が、
好評につき7種追加、ラインナップを拡充!!**

「竹姫寿司」シリーズ第2弾

～2月23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、2月23日(金)より、「インスタ映え」で話題の「竹姫寿司」シリーズに、新たに7種類の新商品を加え、販売を開始いたします。



「竹姫寿司シリーズ～第2弾～」(計7種類)

「竹姫寿司」は、昨年11月3日より、思わず写真に撮りたくなる「見た目の美しさ」にこだわった“新感覚のお寿司”として販売を開始。発売から既に累計500万食を突破し、インスタやTwitterへの投稿も相次ぎ、大きな反響を頂戴しております。同時に、「器が可愛らしい」「気軽に色々な味が楽しめて良い」と女性のお客様を中心に、大変ご好評をいただいております。今回は、シリーズ第2弾商品として、「オニオンサーモン」「えび天」「大盛り貝柱」「えびマヨアボカド」「サーモン親子」「姫ちらし」「かにちらし」の計7種類を新たにラインアップに加えて販売します。

くら寿司では、これまでもお寿司をより多くのお客様に楽しんでいただきたいという思いから、様々な「新しい楽しみ方」をご提案してきました。この竹姫寿司は、日本を代表する食文化「お寿司」と、日本を代表する「物語」の二つを組み合わせることにより誕生した新しいお寿司です。にぎりや軍艦、巻き寿司に続く「新たなお寿司のカテゴリー」として、今後も竹姫寿司を育てるべく、商品開発を進めてまいります。

《販売概要》

商品名 / 価格 「竹姫寿司」 / 100円(税込 108円)

※2月23日(金)から、全国の「無添くら寿司」(404店舗、2月21日現在)にて販売。

※お持ち帰りは不可となっております。

※一部商品は販売していない店舗がございます。

《くら寿司 竹姫寿司シリーズ第2弾》 商品名/価格

「オニオンサーモン」/100円(税抜)



サーモンと
スライスオニオン、
石澤ドレッシングが
相性抜群の一品

「えび天」/100円(税抜)



注文を受けてから
揚げたえびを、
竹の容器に豪快に
盛り付けました

「大盛り貝柱」/100円(税抜)



上品に味付けした
貝柱をふんだんに
使用した豪華な一品

「えびマヨアボカド」/100円(税抜)



自家製の「えびマヨ」
とオニオン、大きく
切ったアボカドが絶
妙にマッチ!

「サーモン親子」/100円(税抜)



人気のサーモンの
上からいくらを
トッピング!

「姫ちらし」/100円(税抜)



まぐろ鉄火にいくらを
トッピング。
玉子焼き・きゅうりを
盛り付け、彩豊かな
プチちらし寿司が
完成

「かにちらし」/100円(税抜)



カニえびサラダ、
カニフレークを
トッピング!
カニの風味を
満喫できる一品

《くら寿司 竹姫寿司シリーズ1弾》 商品名/価格 ※販売開始:2017年11月3日～

「いくら」/100円(税抜)



「まぐろユツケ」/100円(税抜)



「たら白子ジュレポン酢」/100円(税抜)



「ねぎまぐろ」/100円(税抜)



「うなたま」/100円(税抜)



※「うなたま」は2018年2月からの販売となります。