

「さかな100%プロジェクト」から生まれた
愛媛県産ブランドみかん“清見”を食べて育った鯛



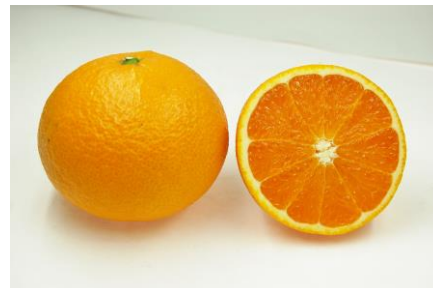
日本初!限定販売!! 「清見みかん真鯛」

「とろvsふぐフェア」も8月24日(金)～30日(木)で開催!

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、全国の「無添 くら寿司」にて、「フルーティーフィッシュ®」の新商品として「清見みかん真鯛(一貫)」を8月24日(金)から数量限定にて販売します。また、同日より、「とろ vs ふぐフェア」を8月30日(木)まで開催いたします。今回のフェアは大人気商品、「熟成 大とろ」を始め、とらふぐなど豪華ラインアップでご提供します。



「清見みかん真鯛(一貫)」



愛媛県産の「清見」

当社は、2012年の4月に、業界初となるフルーツ魚(以下フルーティーフィッシュ®)のお寿司、「みかんぶり」を発売。魚が苦手なお子様にも食べやすい魚としてご好評頂き、以降、「すだちぶり」「みかんサーモン」など数々のフルーティーフィッシュ®を販売してまいりました。また、2018年5月から、天然魚の加工の際に出る骨やアラを、養殖魚飼料の一部としても活用し、新たな魚を育てる、環境にも優しい取り組み「さかな100%プロジェクト」を実施し、フルーティーフィッシュ®にも採用しています。

今回は、愛媛県産のブランドみかんである、「清見」の皮から抽出されたオイルを混ぜたエサを食べて育った「清見みかん真鯛(一貫)」を発売いたします。「清見」は、糖度が高く、香りと甘みが特徴の人気ブランドみかんです。自然の恵み豊かな宇和海の漁場で丹精込めて育った真鯛の旨みに、「清見」の濃厚なみかんの風味が加わり、上品な味わいの一皿が完成いたしました。また、先月よりシャリを豊かな風味・深み・コクのある「健康黒酢のシャリ」に変えたことで、さらに美味しくなったフルーティーフィッシュ®をご賞味いただけます。ちなみに、希少な「清見」のオイルを使用した「フルーティーフィッシュ®」は、本商品が日本初となります。

そして、同日より、「とろ vs ふぐフェア」を期間限定にて開催いたします。目玉商品として、普段味わえない「熟成 大とろ(一貫)」に加え、「とらふぐ(一貫)」をご用意しました。どちらも「健康黒酢のシャリ」により、「とろ」や「ふぐ」の旨さがさらに引き立ち、余韻の残る旨さへと進化しております。くら寿司こだわりの厳選した「まぐろ」と「ふぐ」の旨みを、是非この機会にご堪能ください。

※「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。

《販売概要》

商品名 / 価格: 「清見みかん真鯛(一貫)」 / 100円(税別)

※全国の「無添くら寿司」(411店舗、8月22日現在)にて、数量限定販売



■「とろ vs ふぐフェア」商品ラインアップ(※青森、秋田、茨城、栃木、長野では「とろ VS まぐろフェア」の開催となります)



「熟成 大とろ(一貫)」/税込 216円



「天然 国産本まぐろ上赤身(一貫)」/税込 108円



「サーモン背とろ(一貫)」/税込 108円



「あぶりびんちょう大とろゆず塩」/税込 216円



「とらふぐ(一貫)」/税込 216円
※24日~26日限定



「ふぐ天にぎり 抹茶塩」/税込 216円
※27日~30日限定



「ふぐ三種盛り(ふぐ・ゆず漬けふぐ・ふぐ皮湯引き軍艦)」
/税込 216円



「あぶりとろさば」/税込 108円



「ぷちずし」/税込 108円



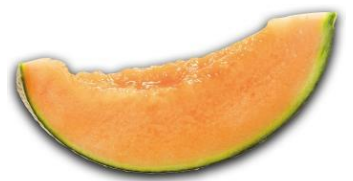
「ふぐのから揚げ」/税込 216円
※一部店舗では販売していません



「ふぐ入り茶碗蒸し」/税込 216円



「てっさ」/税込 421円



「北海道 赤肉メロン」/税込 216円

■「さかな 100%プロジェクト」について

近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、また水産資源の管理や海洋環境の保護が注目されています。当社でも、国産天然魚を提供する際に自社加工センター(貝塚センター)から出る、年間約600トンの骨やアラなどの食べられない部位の活用が課題としてありました。当社は、そのような食べられない部位を活用する取り組みとして、今年5月より大手回転寿司チェーンで初めて、国産天然魚を余すことなく(100%)活用する「さかな100%プロジェクト」を開始しました。

魚を多く扱う企業として、「日本人が、日本の魚を食べられる未来を創造する」という強い思いを実現すべく、この取り組みを推進してまいります。

■「健康黒酢のシャリ」について

くら寿司では、創業以来、ネタ同様“シャリ”にもこだわってまいりました。シャリに使用するオリジナルの寿司酢は、自社センターで製造し、毎日店舗へ届けています。この寿司酢は、創業者の田中自らがこだわり抜き、独自の製法で作られる門外不出のレシピです。1977年の創業以来、41年もの間、門外不出・不変だった当社自慢のレシピで作られるシャリを、この度進化させることを決意いたしました。2018年7月27日より、「黒酢」を使用した「健康黒酢のシャリ」を全てのお寿司に使用しております。

黒酢は、米酢よりもアミノ酸が多く含まれており、健康維持に役立つとされていますので、健康を意識されるお客様にはピッタリの食材です。また、黒酢を使用することで、ほのかな風味、深み、コクが加わり、くら寿司伝統のシャリのうまさが向上し、フルーティーフィッシュ®を使用したお寿司もさらに美味しくなりました。高価な「黒酢」の使用や、フルーティーフィッシュ®のような独自の商品を開発しながらも、当社は今後も「全皿100円」でお寿司をご提供し続けられるよう努力してまいります。

■期間限定「ビックらボン！」について

ビックらボン「くら寿司限定ポケモングッズが当たる」キャンペーンを8月31日(金)まで実施中です。マスクキーホルダー全5種、マスクینگテープ全3種をご用意しております。また、8月24日(金)~30日(木)の間は、金賞銀賞の特別商品が当たるキャンペーンも実施。お子様にも大人にも人気のポケモンで、お客様に楽しんでお食事していただけたら幸いです。

<8月フェア期間中の金賞銀賞>※8月24日(金)~30日(木)

金賞:「くら寿司限定 ひんやりピカチュウぬいぐるみ」800名様

銀賞:「くら寿司限定 メラミンカップセット」2,000名様

※当選者数はキャンペーンを実施している全店舗での総数になります。