

くら寿司 5月の旬の極みシリーズ
心と身体にスタミナチャージ！一足先に夏を味わう

『炙りたてうなぎ』

5月8日(金)から全国のくら寿司にて店頭・持ち帰りともに販売
あぶりのどぐろや、感動のくらランチ「ミックスフライ丼も」登場！

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、「くら寿司 旬の極みシリーズ」として、昨年も大好評だった「炙りたてうなぎ」を5月8日(金)から、期間限定で全国のくら寿司にて開始いたします。



夏の定番ともいえるうなぎは、栄養素の宝庫とも呼ばれ、身体の抵抗力を高めるビタミンAや疲労回復に良いビタミンB1などを豊富に含んでいます。

本キャンペーンで提供する「炙りたてうなぎ」は、独自の製法でじっくり焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレつけ」「炭火焼き」を繰り返すことで、外は香ばしく中はふっくらとした柔らかな身に仕上げました。さらに、注文を受けてからバーナーで炙る「直前炙り製法」を採用することで、余分な脂が落ちあっさりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

また、肝本来の旨味が味わえる「うなぎ肝軍艦」も合わせて期間限定で販売いたします。甘辛いタレに山椒がアクセントとなっており、ほろ苦く香ばしい大人の味わいがくせになる一品です。スタミナ満点の「炙りたてうなぎ」と「うなぎ肝軍艦」を是非ご賞味ください。

さらに、今回のキャンペーン商品として、とろけるような脂と旨味が味わえる「あぶりのどぐろ」もご提供いたします。その他にも、お持ち帰り可能な商品をご用意しておりますので、ご自宅でもくら寿司のお寿司をお楽しみください。

【暑い日こそガッツリ食べたい！スタミナメニューが続々新登場】

《販売概要》 商品名 / 価格 / 販売期間

※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



炙りたてうなぎ

200 円(税込 220 円)

販売期間:5 月 8 日(金)~5 月 14 日(木)



うなぎ肝軍艦

100 円(税込 110 円)

販売期間:5 月 8 日(金)~6 月 11 日(木)



あぶりのどぐろ(1 貫)

200 円(税込 220 円)

販売期間:5 月 8 日(金)~無くなり次第終了

高級魚と言われるのどぐろの中でも、脂のりがいい良質なのどぐろを厳選。魚の臭みを抜くために“振り塩”をして更に一晚熟成させることで、魚本来の旨味を引き出しています。また、提供直前に炙ることで脂の甘みが口いっぱいに広がり、高級料亭にも負けない贅沢な味をリーズナブルにお楽しみいただけます。



黒毛和牛にくたま手巻き(1 貫)

100 円(税込 110 円)

販売期間:5 月 8 日(金)~5 月 21 日(木)

※お持ち帰り不可



あぶりたらマヨコーン

100 円(税込 110 円)

販売期間:5 月 8 日(金)~5 月 21 日(木)



国産ホッコクアカエビの丸ごと唐揚げ

100円(税込 110円)

販売期間:5月8日(金)~5月21日(木)



あぶりたらマヨたまご

100円(税込 110円)

販売期間:5月22日(金)~6月11日(木)



ミックスフライ丼

500円(税込 550円)

販売期間:5月8日(金)~

※平日限定(一部の店舗では販売していません)

※お持ち帰り時は、セットメニューは付きません

【感動のくらランチに新商品が登場！】

「井ぶり」や「にぎり盛り合わせ」などをリーズナブルな価格で味わえる大好評の感動のくらランチに、エビフライやイカフライ、チキンカツが入ったボリューム満点の井ぶりが新登場！サクサクの衣と2種の濃厚なソースをお楽しみください。