

**今期3回目！かにの王様“本ズワイガニ”などが存分に味わえる**

## 「かに」フェア

**“極みの逸品シリーズ”新商品「極上かに玉手箱」も登場！  
—全国のくら寿司で3月25日(金)から期間・数量限定販売—**

回転寿司チェーン「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、「ポイル本ズワイガニ(一貫)」や「本ズワイガニ 二種盛り軍艦」、「カニ爪天タルタル」に加え、“極みの逸品シリーズ”の新商品として「極上かに玉手箱」をご提供する「かに」フェアを3月25日(金)から期間限定で開催します。



回転寿司でも人気食材のカニですが、漁獲量の減少や、国内外での需要増加の影響で、例年の2倍以上の価格で取引されるなど高騰しています。当社では、主にカナダなどの栄養素豊富な冷たい海で獲れたカニを使用。長年お付き合いのある取引先から独自のルートで仕入れることで、リーズナブルな価格を維持したまま、安定的に品質の良い商品のご提供を実現しています。この度、今期3回目となる「かに」フェアを開催します。

「ポイル本ズワイガニ(一貫)」は、水揚げ後すぐに茹でるなど、特別な加工方法で旨味を凝縮させた本ズワイガニの身をまるごと一本使用。本ズワイガニのジューシーな味わいと、溢れ出る旨味を堪能でき、食べ応えも抜群です。また、ぎっしりと身が詰まったポイル本ズワイガニのフレークと、濃厚な甘みが味わえる生本ズワイガニの2種を一皿で楽しめる「本ズワイガニ 二種盛り軍艦」も登場。さらに、アメリカで人気のジョナクラブのカニ爪を使用し、トッピングしたタルタルソースとも相性の良い、出汁の効いた醤油ベースのたれで下味をつけた「カニ爪天タルタル」も登場。店内で注文が入ってから揚げるため、いつでも熱々でサクツとした食感をお楽しみいただけます。

加えて、“極みの逸品シリーズ”の新商品として、カニの甲羅に、シャリ、カニフレーク、カニ棒肉をふんだんに盛り付けた、カニ好きにはたまらない「極上かに玉手箱」も登場します。

貴重な食材がリーズナブルな価格で楽しめる、この機会にぜひご賞味ください。

また、同フェアでは、くら寿司独自の熟成方法により旨味を最大限に引き出した“極み熟成シリーズ”より、「極み熟成 桜鯛」や、「極み熟成ふぐ ジュレポン酢」、「極み熟成 漬けはまち」などが登場します。ぜひ、くら寿司でしか味わえない商品をお楽しみください。

《販売概要》商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格が異なります。



ポイル本ズワイガニ(一貫)220円  
販売期間:3月25日(金)~3月29日(火)



本ズワイガニ 二種盛り軍艦 220円  
販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)



特盛 かににぎり 220円  
販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)



カニ爪タルタル 220円  
販売期間:3月30日(水)~4月3日(日)  
※お持ち帰り不可



かにクリームコロッケ 110円  
販売期間:3月25日(金)~4月7日(木)



かに茶碗蒸し 330円  
販売期間:3月25日(金)~4月7日(木)  
※お持ち帰り不可

《“極みの逸品シリーズ”に新商品が登場！》



極上かに玉手箱 680円  
販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)  
※お持ち帰り不可、数量限定

カニの甲羅に、シャリ、カニフレーク、カニ棒肉をふんだんに盛り付けた、カニ好きにはたまらない一品です。トッピングには、ミョウバン不使用の四大添加物無添加にこだわったウニや、日本海で獲れた紅ズワイガニのかにみそ、いくらを使い、見た目も華やかに仕上げました。

極みの逸品シリーズとは

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気的高级食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。



無添加うに(一貫)110円

販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)

※化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料無添加です

食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、特有の渋みがないのが特徴。口の中に入れた瞬間、磯の香りやウニ本来の濃厚な甘みと、とろけるような食感をお楽しみいただけます。



極上宝石赤えび(一貫)220円

販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)

※お持ち帰り不可

ぷりぷりの食感が楽しめる肉厚な赤えびに、いくらやとびこをふんだんにトッピングした、見た目も味も華やかな商品です。



特盛 漬けサーモン軍艦 220円

販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)

ぶつ切りにしたサーモンのごろつとした食感と、甘辛いユッケだれが食欲をそそる一品。サーモンのとろける脂の旨味をお楽しみいただけます。



【店内切り】黒毛和牛にぎり(一貫)220円

販売期間:3月25日(金)~4月3日(日)

肉専門バイヤーが厳選した、高級黒毛和牛を使用。厚切りで食べ応えもあり、しっとり柔らかな食感と肉の旨味をご堪能いただけます。



《くら寿司こだわりの“極み熟成シリーズ”から豊富なラインナップで登場！》



極み熟成 桜鯛 220 円  
販売期間:3 月 25 日(金)~4 月 7 日(木)

「桜鯛」は、春頃に獲れる産卵期前のマダイを指し、脂乗りの良さが特徴。濃度や温度を管理した塩水につけて熟成することで、“職人による振り塩熟成”を目指したこだわりの逸品です。



極み熟成 漬け桜鯛 220 円  
販売期間:3 月 25 日(金)~4 月 7 日(木)

くら寿司特製の醤油ベースの漬けだれに桜鯛の身を漬け込むことで、より旨味を引き出しました。



極み熟成 ゆず漬けふぐ 220 円  
販売期間:3 月 25 日(金)~4 月 3 日(日)  
※秋田県、栃木県、茨城県の店舗での販売はございません

フグの産地である下関で約 100 年続く、老舗水産会社が監修。歯ごたえの良い厚切りの身は、噛むたび口の中で濃厚な旨味が広がります。



極み熟成ふぐ ジュレポン酢 220 円  
販売期間:販売中~4 月 7 日(木)  
※秋田県、栃木県、茨城県の店舗での販売はございません

独自の熟成技術により旨味を引き出したフグは、ほどよい弾力のぷりぷり食感と、ほのかな甘みの特徴。ジュレポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。