

地中海産の本マグロのとろなどをリーズナブルに！

“トロ”ピカルな“とろ”けるスイーツも登場！

「超とろづくし」フェア

—全国のくら寿司で8月5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、「【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫)」や「【炙りたて】【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫)」、「ビントロ」の他、スイーツとして「とろけるクリームケーキ マンゴー」や、「とろけるプリンケーキ」などをご提供する「超とろづくし」フェアを開催します。



本フェアでは、“マグロの王様”とも言われる本マグロを贅沢に使用した商品が多数登場。「【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫)」は、大型で脂の質が良いといわれる地中海産の本マグロを使用。さらに、加工の段階でも色味や鮮度、脂乗りが良いものを厳選しており、赤身の旨さと、脂の甘みのバランスが最高の中トロをご提供いたします。また、その中トロを炙ることで、香ばしさも楽しめる「【炙りたて】【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫)」は、注文を受けてから炙り始めるなど、それぞれのお寿司を一番美味しい食べ頃でご提供する“できたてシリーズ”のフェア限定メニューです。他にも、口の中でさっと溶ける脂の上質な旨味が味わえる「ビントロ」も登場します。

また、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として「【地中海産】本まぐろ大とろ盛り合わせ」を数量限定で販売します。地中海産の本マグロを使用した「本まぐろ大とろ(一貫)」は、特に脂乗りの良い部分のみを厳選。口の中に入れた瞬間にとろけるような旨味と甘みが広がります。また、「炙り大とろ 刻みわさび添え」は表面を軽く炙ることで、香ばしさも楽しめるとともに、シャキシャキとしたわさびの茎の食感と、鼻に抜けるピリッとした辛さがアクセントになっています。「大とろ鉄火」は、切りつけの際に出る切り落とし部分を使用し、のりの香りと一緒に楽しめる鉄火巻きにしました。素材を無駄なく盛り合わせとして使用することで、リーズナブルな価格を実現しています。

さらに、同フェアでは、“専門店以上のスイーツ”を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわったスイーツブランド「KURA ROYAL」の商品からも、“トロ”ピカルなフルーツを使用した、“とろ”ける食感を楽しめるスイーツが登場。「とろけるクリームケーキ マンゴー」は、しっとりやわらかい生地に、北海道産マスカルポーネを使用したミルク感溢れる贅沢な味わいのとろとろなクリームをたっぷりと使用しました。マンゴーソースには、“マンゴーの王様”と呼ばれ、熟すスピードが速く、芳醇な香りと濃厚な風味が特徴の貴重な品種であるアルフォンソマンゴーを使用しています。濃厚なマンゴーの味わいが全体の味を引き締め、最後まで爽やかな味わいをお楽しみいただけるスイーツで、食後のデザートとしてはもちろん、カフェメニューとしてもご堪能いただけます。

豪華な商品がリーズナブルな価格で楽しめる、貴重なこの機会にぜひくら寿司へお越しください。

《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。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫) 220 円

販売期間:8月5日(金)~16日(火)

※数量限定



【炙りたて】【地中海産】本まぐろ中とろ(一貫) 220 円

販売期間:8月5日(金)~16日(火)

※数量限定、お持ち帰り不可



ビントロ 110 円

販売期間:8月5日(金)~16日(火)

※数量限定



【炙りたて】特大切り まぐろ中とろ(一貫) 220 円

販売期間:8月5日(金)~

※数量限定

《“極みの逸品シリーズ”に新商品が登場！》



極みの逸品「【地中海産】本まぐろ大とろ盛り合わせ」 980 円

※大とろ・炙り大とろ 刻みわさび添え・大とろ鉄火巻

販売期間:8月5日(金)~なくなり次第終了

※5.5 万食限定、お持ち帰り不可

【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の高級食材などを使用。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。

《変わりダネ商品も多数！》



熟成しいら 110円
販売期間:8月5日(金)～
※数量限定

シイラは鮮度維持が難しいことから、あまり市場に出回っていない低利用魚ですが、全国各地で産地直送の仕入れネットワークがあるくら寿司だからこそ、新鮮なままご提供が可能です。あっさりとした淡泊な味わいでありながら、良質な白身はもっちりとした食感で、くら寿司特製のたれに漬けることで、より美味しくなるように仕上げています。



熟成いさき 220円
販売期間:8月5日(金)～16日(火)
※数量限定

九州中心で獲れ、暑い夏が旬で栄養が豊富な「熟成いさき」は、くら寿司独自の熟成加工により、さらに旨味を強くし、ご提供します。



【炙りたて】のどぐろ 220円
販売期間:8月5日(金)～16日(火)
※数量限定

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。“振り塩”をし、熟成させることで、のどぐろ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香ばしさとともに脂の甘みが口いっぱいに広がります。



とろけるはまち軍艦 110円
販売期間:8月5日(金)～
※数量限定

天然のはまちの身をたたき加工し、独自の味付けを加え軍艦巻きにしました。しっとり柔らかく、今までにない新しい食感のはまちをご堪能いただけます。



【北海道産】蒸しほたてとび子軍艦 220円
販売期間:8月5日(金)～16日(火)
※数量限定

北海道産で、豊富な栄養分を含んだオホーツク海のホタテ貝を、鮮度抜群の状態ですべて処理しています。そのホタテを蒸すことで、旨味を凝縮。ぷちぷち弾ける食感のとび子と一緒に食べることで、2種類の旨味と食感を同時に楽しみいただけます。



あぐー豚ローストポーク 220円
販売期間:8月5日(金)～16日(火)

脂身の口溶けが良い沖縄県産の「美ら島あぐー豚」というブランド肉を使用。このお肉に合うように開発した、甘さの中にニンニク風味を効かせたくら寿司特製だれが食欲をそそります。



茄子 旨煮 110円
販売期間:8月5日(金)～

なすをひとつひとつ丁寧に食べやすいサイズにカットし、甘辛く味付けに。柔らかな食感が特徴です。

≪“トロ”ピカルな果物を使用したスイーツや、“とろ”けるスイーツも登場！≫



とろけるクリームケーキ マンゴー 530円

販売期間:8月5日(金)~9月1日(木)

※8/11~16 販売休止

※数量限定、お持ち帰り不可

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。



夢のふわ雪 マンゴー 350円

販売期間:8月5日(金)~9月1日(木)

※「原宿店」では販売していません



とろけるプリンケーキ 220円

販売期間:8月5日(金)~9月1日(木)

※お持ち帰り不可



カットパイナップル 110円

販売期間:8月5日(金)~9月1日(木)

※お持ち帰り不可