

天然物だけを厳選！高級ミナミマグロがリーズナブルな価格で味わえる

極上まぐろフェア

—11月18日(金)から期間・数量限定で開催—

～そのほか「アスリートかんぱち」など期間限定のイチオシ商品も販売中！～

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、「天然みなみまぐろ上赤身(一貫)」や「天然みなみまぐろ中とろ(一貫)」、「天然みなみまぐろ ねぎまぐろ(一貫)」のほか、「極みの逸品シリーズ」の新商品として「天然みなみまぐろ 盛り合わせ」をご提供する「極上まぐろ」フェアを11月18日(金)から期間限定で開催します。



(左)天然みなみまぐろ大とろ・(中央)天然みなみまぐろ上赤身・(右)天然みなみまぐろ ねぎまぐろ



「ミナミマグロ」は、旨味と酸味のバランスが良く、甘みが強いのが特徴で、世界中で人気があり手に入れるのが難しい商品です。特に天然物のミナミマグロは、身の締まりが良く、とろ部分でもあっさりとした上質な脂乗りが楽しめます。

本フェアで販売する「天然みなみまぐろ上赤身(一貫)」は、漁獲後すぐに船内凍結し鮮度を維持した天然ミナミマグロの中から、より旨味が強くなる40kg以上の魚体のみを厳選。その中でも、1匹からわずかに15%ほどしか取れない、赤身の味が濃く、やわらかく上品な味わいの「天身」という部位を使用しており、マグロの濃厚な旨味と香りを十分にご堪能いただけます。さらに、同フェアでは、口に入れた瞬間に溶け出す脂の甘みが味わえる「天然みなみまぐろ大とろ(一貫)」や、粗くたたき加工することでマグロの旨味となめらかな舌触りが楽しめる「天然みなみまぐろ ねぎまぐろ(一貫)」が登場。加えて、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”では、にぎりや軍艦、細巻が一皿で存分に味わえる「天然みなみまぐろ 盛り合わせ」が新登場するなど、希少な天然ミナミマグロを贅沢に使用した、数々の絶品メニューをご提供します。

そのほか、期間限定のおすすめメニューとして「アスリートかんぱち」が新登場。タンパク質が豊富な餌を与え、鹿児島県大隅半島の激流の中で養殖したカンパチで、まさにアスリートのような、余分な脂がなく、引き締まった身の食感や味わいが楽しめます。また、ふぐの王様とも呼ばれるとらふぐを、生と炙りの2つの食べ方でリーズナブルに堪能できる「とらふぐ食べ比べ」や、北の海で獲れた国産のベビーほたてを独自の製法で焼き、旨味を凝縮させた【有明産海苔使用】焼きほたて手巻き、塩いくら、たてますいくら、大粒いからの3種を、風味豊かな有明産海苔で贅沢に包んで食べる「絶品手巻き 極上いくら三種」といった商品もご用意しております。様々な商品が揃う、お得なこの機会に、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

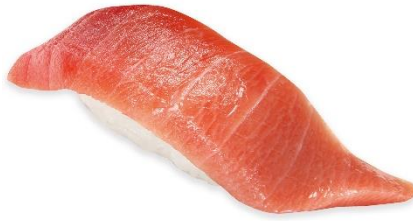
※一部店舗では価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



天然みなみまぐろ上赤身(一貫)165円

販売期間:11月13日(日)~12月1日(木)



天然みなみまぐろ中とろ(一貫)250円

販売期間:11月18日(金)~11月27日(日)



天然みなみまぐろ大とろ(一貫)345円

販売期間:11月18日(金)~11月27日(日)



天然みなみまぐろ ねぎまぐろ(一貫)165円

販売期間:11月18日(金)~12月1日(木)



天然みなみまぐろ 盛り合わせ 980円

※天然みなみまぐろ大とろ・天然みなみまぐろ中とろ

天然みなみまぐろ上赤身・天然みなみまぐろ上鉄火

天然みなみまぐろねぎまぐろ軍艦

販売期間:11月18日(金)~11月27日(日)

※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。



極み熟成甘鯛 250円

販売期間:11月18日(金)~11月27日(日)



うなたまにぎり(一貫)250円

販売期間:11月18日(金)~11月27日(日)

※お持ち帰り不可

国産のアマダイは、割烹料理店でも使用される高級魚です。身は柔らかくあっさりとしているのが特徴で、独自の熟成加工を施すことで、より口どけの良い食感と凝縮された旨味を堪能いただけます。

くら寿司特製の煮詰めたれでしっかりと味付けしたうなぎと、出汁が効いたやさしい味わいのたまごが相性抜群の一品です。

■期間限定の“おすすめメニュー”



絶品手巻き 極上いくら三種 780 円

販売期間: 11 月 13 日(日)~11 月 17 日(木)

※お持ち帰り不可

昔ながらの伝統的な製法にこだわり、塩のみを使用することで、イクラ本来の旨味が味わえる“塩いくら”、北海道近海の建網(定置網の一種)で獲られたカラフトマス“建マス”の希少な“たてますいくら”、食べ応えある食感と口の中で広がる旨味が楽しめる“大粒いくら”の 3 種が贅沢に一皿で楽しめます。



とらふぐ食べ比べ 345 円

販売期間: 11 月 13 日(日)~11 月 17 日(木)

※一部店舗では取り扱いがございません。

九州産の高級とらふぐを使用。表面を炙ることで香ばしさと甘みを存分に味わえる炙りふぐと、職人の手作業で一枚一枚、二枚引きという技術でカットし、すだちを使ったジュレポン酢とネギを乗せたさっぱり味の生ふぐの違った味わいを一皿で楽しんでいただけます。



【有明海苔使用】焼きほたて手巻き(一貫) 250 円

販売期間: 11 月 13 日(日)~11 月 17 日(木)

※お持ち帰り不可

旨味がたっぷり詰まった、北の海で獲れた国産のベビーほたてを使用。独自の製法で焼き上げることで、さらに旨味を凝縮しました。仕上げに、ホタテと相性抜群の山椒だれを塗った、食欲をそそる一品です。



キャベツニザダイ(一貫) 165 円

販売期間: 11 月 13 日(日)~11 月 17 日(木)

海藻が主食であることから身には独特のにおいがあり、商品化へのハードルも高く、市場であまり取り引きされない低利用魚のニザダイですが、当社では餌にキャベツを与えることでおいを軽減し、美味しく商品化しました。身のもちっとした食感と、噛むほど溢れ出る旨味が楽しめます。



アスリートかんぱち(一貫) 165 円

販売期間: 11 月 13 日(日)~11 月 17 日(木)

ドライペレットという、良質な魚粉から出来たタンパク質豊富な餌を使用。鹿児島県大隅半島の激流で飼育したカンパチは、余計な脂が落ち、引き締まった身が特徴です。



あぶり明太えびチーズ 165 円

販売期間: 11 月 2 日(水)~12 月 1 日(木)

甘みのあるバナメイエビに、チェダーチーズをベースにしたプロセスチーズと、四大添加物無添加の明太子を使用したオリジナルの明太マヨソースをトッピング。明太マヨソースのまろやかさとチーズの香ばしさ、エビのプリプリ食感が楽しめます。