

くら寿司で雪景色を楽しもう！冬にぴったりの純白のスイーツ

くら寿司 × 「不二家」

ロングセラー「Milky」とのコラボ商品第2弾！



KURA ROYAL『とろけるクリームケーキストロベリー』も初登場！

— 全国のくら寿司にて、12月2日(金)から限定販売 —

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、株式会社不二家(代表取締役社長:河村宣行、所在地:東京都文京区)とコラボし、「Milkyドーム」、「Milkyクリームケーキ」、「Milkyいちごみるく」を、また KURA ROYAL の新商品として「とろけるクリームケーキストロベリー」を12月2日(金)から全国のくら寿司にて数量限定で販売します。



幅広い世代で愛される不二家のキャンディ「Milky」は、今年で発売 71 周年を迎えた超ロングセラー商品です。今年 6 月に初めてのコラボを実施し、多くのご好評をいただいたため、早くも 2 回目のコラボが実現しました。今回、販売する「Milkyドーム」は、練乳たっぷりのMilkyムースをドーム状に仕上げました。白いドーム型の見た目が、雪のかまくらのようでかわいらしく、クリーミーさとふわふわの食感をお楽しみいただけます。「Milkyクリームケーキ」は、ふわふわのスポンジに、練乳たっぷりのMilkyクリームといちごソースをサンドすることで、濃厚な甘みとほどよい酸味のマリアージュをお楽しみいただけます。「Milkyいちごみるく」は、練乳の濃厚な甘みとコクが楽しめるMilkyソースと、果肉入りのいちごソースが合わさることで、まるでいちごに練乳をかけたような味わいを感じられる飲むスイーツです。今回のコラボ商品は、降り積もる雪のような、冬ならではのスイーツとなっています。

また、「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」から、クリスマスにぴったりの「とろけるクリームケーキストロベリー」が新登場。しっとりとしたスポンジケーキと、クリームの間には、食感をプラスするためにスライスされたホワイトチョコを挟んでいます。そして、さわやかで上品ないちごの香りが楽しめるよう、冷凍いちごをクラッシュして加えたなめらかな贅沢クリームに、トッピングとして、果肉入りいちごソースとフローズンストロベリーを盛りつけ、まさにいちご尽くしの、華やかでかわいらしいケーキに仕上げました。さらに、贅沢クリームに巻いたフィルムを上を持ち上げると、クリームがとろっと溶け出す演出もお楽しみいただけます。

「不二家」とのコラボ商品や、クリスマスを一足先に感じられるいちごのスイーツが楽しめる貴重なこの機会に、ぜひくら寿司をご利用ください。

《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。



ミルクードーム 280 円

販売期間: 12/2(金)～2023/2/1(水)



ミルクークリームケーキ 280 円

販売期間: 12/2(金)～2023/2/1(水)



ミルクーいちごみるく 200 円

販売期間: 12/2(金)～2023/2/1(水)

《クリスマスを意識した「とろけるクリームケーキストロベリー」も新登場！》



とろけるクリームケーキストロベリー 530 円

販売期間: 12/2(金)～27(火)

※各店舗 1 日 10 食限定、お持ち帰り不可

※「原宿店」では販売していません。

○トッピング(上から順に)

ミント、削りいちご、粒々いちごソース、

贅沢クリーム(いちご)、ホワイトチョコカール、

スポンジ、いちご

【「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。