

**年末の風物詩“カニ”**  
**世界的に品薄・価格が急騰する中、“この冬2度目”のフェアが実現！**

**「かに」フェア**

—12月16日(金)から期間・数量限定で開催—

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、「生本ズワイガニ二種盛り」や「丸ズワイガニ 大(一貫)」、「かにみそ」に加え、“極みの逸品シリーズ”の新商品として「豪華かにサーモン盛り合わせ」をご提供する「かに」フェアを12月16日(金)から期間限定で開催します。



年末にかけて需要が高まるズワイガニですが、仕入れ価格が例年の2倍になるなど、年々上昇傾向にあり、今年は特に高騰しています。その背景として、地球温暖化の影響による漁獲量の減少に加え、燃料費の高騰や記録的な円安があります。さらに、今年10月にはアラスカ沖でのズワイガニの禁漁が発表され、より一層、仕入れが困難となっています。そのような中、当社では複数の仕入れルートを開拓することで、安定した供給体制を構築するとともに、カニの爪や甲羅など、様々な部位まで活用することで、リーズナブルかつ品質の良い商品の提供を実現。お客様からも非常に好評のため、この冬2度目となる「かに」フェアを開催します。

本フェアの目玉商品でもある「生本ズワイガニ二種盛り」は、食べ応えのある生ズワイガニの身を丸ター本使用した棒肉と、ねっとりとした濃厚な甘みが味わえるフレークの二種をご用意。生の本ズワイガニだからこそ味わえる、上質な旨味と豊かな風味をお楽しみいただけます。また、濃厚な旨みの毛ガニと、ぷりぷりとした食感がおいしいタラバガニの良いところを合わせ持ったような味わいが特徴の「丸ズワイガニ 大(一貫)」や、国産の紅ズワイガニから取れた、ほのかな磯の香りと深い味わいがクセになる「かにみそ」、旨味がたっぷり詰まったほぐし身をシャリからはみ出るほど豪快に盛り付けた、見た目も華やかな「贅沢かににぎり」などが登場。

さらに、一匹からわずか2本しか取れないカニ爪をトッピングした「かに茶碗蒸し」や、濃厚なクリーミーソースと、噛むたびにあふれ出るカニの甘みが相性抜群の「かに甲羅グラタン」など、お寿司だけでなくサイドメニューでもカニを存分にご堪能いただけます。

そのほか、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”の新商品として、カニの甲羅に、ズワイガニのほぐし身と生サーモンをたっぷりトッピングしたお寿司や、生ならではのどろとした食感と脂の甘みが味わえる生サーモンのにぎりなどを贅沢に盛り合わせた「豪華かにサーモン盛り合わせ」をご提供します。

世界中から取り寄せた、高品質なカニがリーズナブルな価格で味わえるこの貴重な機会に、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。



生本ズワイガニ二種盛り 345 円

※生本ズワイガニ棒肉・生本ズワイガニフレーク

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ 大(一貫) 250 円

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 日(日)



かにみそ 115 円



本ズワイガニ二種盛り 345 円

※本ズワイガニ棒肉・本ズワイガニフレーク

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可



贅沢かににぎり 250 円

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可



かにユッケ軍艦 165 円

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 日(日)



かに茶碗蒸し 330 円

販売期間: 12 月 16 日(金)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可



かに甲羅グラタン 580 円

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 27 日(火)

※お持ち帰り不可



豪華かにサーモン盛り合わせ 980 円

※かにと生サーモンいくら添え・生サーモン

あぶり生サーモン・生ズワイガニ棒肉(殻有)

かににぎり かにみそ添え

販売期間: 12 月 16 日(金)~12 月 25 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。