

## くら寿司へ“カニ食べ行こう”恒例となったカニフェア開催！

# 「極上かに」フェア

“極みの逸品シリーズ”豪華な「極上かに玉手箱」も販売

—3月23日(木)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、「特大本ズワイガニ(一貫)」や、「かに二種盛り軍艦」、「かに土佐酢ジュレ軍艦」のほか、“極みの逸品シリーズ”の「極上かに玉手箱」をご提供する「極上かに」フェアを3月23日(木)から期間限定で開催します。また、今しか味わえない春が旬の「さより」や「桜鯛」の新商品も販売します。



当フェアでは、カニ好きのお客様にはたまらない商品や、春の訪れを感じる旬のネタを使用した商品をご提供します。水揚げ量の減少や、国内外の需要の高まり等により、カニの価格が高騰する中、当社では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、さらに甲羅やカニ爪など、様々な部位も活用し商品化することで、低価格を実現しています。

お客様から非常にご好評いただいている、“かきの王様”といわれる本ズワイガニを使用した「特大本ズワイガニ(一貫)」は、水揚げ後すぐにゆでるなど、旨味を逃がさない特別な加工方法を採用しているため、噛むほどにあふれ出るカニの旨味と甘みを堪能できます。また、「かに二種盛り軍艦」では、国産紅ズワイガニから獲れたかにみそを贅沢に使用。四大添加物(※1)無添加ならではの、かにみそ本来のコクや旨みが楽しめます。贅沢に使用した本ズワイガニのかに身軍艦とともに、かにみその濃厚な味わいが海苔の風味と合わさり、お酒のお供としてもおすすめの一品です。加えて、かつお出汁の風味が効いた醤油ベースのお酢ジュレをのせた「かに土佐酢ジュレ軍艦」は、ジュレの爽やかな酸味がカニの豊かな甘みと香りを引き立て、さっぱりとした後味が楽しめます。

さらに、豪華な商品を一皿で楽しめる、“極みの逸品シリーズ”の商品として、昨年も非常にご好評いただいた「極上かに玉手箱」が登場。カニの甲羅に、風味豊かな本ズワイガニのフレークと、ぎっしりと身が詰まった丸ズワイガニの棒肉を隙間なく並べることで、食べ応え抜群の逸品に仕上げました。トッピングには、ミョウバンを使用しないことにより、口の中でとろけていくような食感を楽しめるウニや、プチっとした食感と濃厚な旨味が特徴のいくらを添えており、最後の一口まで贅沢な味わいをご堪能いただけます。

そのほか、暖かくなる春に旬を迎える「さより」も登場。くら寿司では、年に一度しか販売しない貴重な商品で、口当たりのいい淡白な身に加え、深く豊かな脂の旨味が味わえます。

貴重なカニ商品や、旬の味覚が楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

(※1)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料

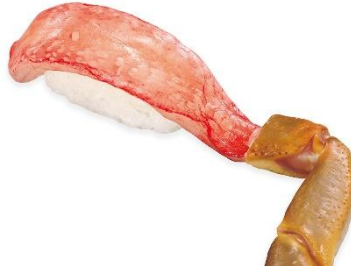
**■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間**

※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。



特大本ズワイガニ(一貫) 250 円  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)



特大生ズワイガニ(一貫) 345 円  
販売期間:3月23日(木)~  
※お持ち帰り不可



本ズワイガニ三種盛り 345 円  
※本ズワイガニ棒肉・本ズワイガニ爪下・  
本ズワイガニフレーク  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)  
※お持ち帰り不可



かに二種盛り軍艦 250 円  
※かに身軍艦・かにみそ軍艦  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)



かに土佐酢ジュレ軍艦 165 円  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)



かにみそ 115 円



かにクリームコロッセ 115 円  
販売期間:3月23日(木)~  
※数量限定



かに茶碗蒸し 330 円  
販売期間:3月10日(金)~  
※お持ち帰り不可



極上かに玉手箱 880 円  
※カニ・ウニ・いくら  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)  
※お持ち帰り不可・数量限定

**【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。

■その他おすすめメニュー



極み熟成 桜鯛土佐酢ジュレ 230 円  
販売期間:3月23日(木)~4月2日(日)

2キロ前後の厳選した真鯛を使用。産卵に向けて栄養を蓄え、桜色に色づくメスの真鯛を指す桜鯛は、非常に脂乗りがよく、その甘みと土佐酢ジュレの酸味が相性抜群です。



国産熟成のどぐろ(一貫) 230 円  
販売期間:3月23日(木)~

脂乗りが良い魚体を厳選。国内で水揚げ加工し、鮮度の良い状態で店舗へ運ぶため、口の中でとろける上質な脂の甘みと、独自の熟成加工で最大限に引き出したノドグロ本来の旨味をご堪能いただけます。



活〆かんぱち 345 円  
販売期間:3月23日(木)~

養殖のカンパチを毎日必要な分だけ水揚げし、活〆。鮮度にこだわり、店内で皮引き、手切り加工して提供するため、コリコリとした食感を存分にお楽しみいただけます。



すだちひらまさ 280 円  
販売期間:3月23日(木)~

くら寿司で販売するフルーティーフィッシュ®(※)の一つ。高級魚であるヒラマサに、すだち入りのエサを与えて育てました。引き締まった身の心地よい歯ごたえと、上品な脂の旨味の中に、ほんのり爽やかなすだちの風味が感じられます。

(※)「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。



濃厚チェダーチーズ天寿司 115 円  
販売期間:3月10日(金)~  
※お持ち帰り不可

チーズ好きにはたまらない揚げたて熱々、濃厚な味のチェダーチーズを天ぷらにした、和洋折衷の商品。幅広い年齢層からひそかに愛されていた商品が待望の復活。



さより 115 円  
販売期間:3月23日(木)~  
※数量限定

春が旬のさよりは、口当たりのいい淡泊な身に加え、深く豊かな脂の旨みが光る一品。くら寿司では年に一度しか販売しない貴重な商品で、光ものが好きな方にオススメです。