

豪華なカニ！旬の寒ブリ！

「極上かにと寒ぶり」フェア

バレンタインにもぴったり！

中からとろけ出す本格的な濃厚フォンダンショコラも新登場

—2月6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、「本ズワイガニ二種盛り」や「丸ズワイガニ二種盛り」、「活メゆず寒ぶり」などが登場する「極上かにと寒ぶり」フェアを、2月6日(金)より期間限定で開催します。また、同日より、KURA ROYAL の新商品として、「こだわり抜いた THE フォンダン」も期間・数量限定で販売します。



くら寿司で取り扱っている本ズワイガニや丸ズワイガニは、水揚げ後、すぐに茹でるなど特別な加工を施しており、カニ本来の味わいを堪能いただけます。本フェアで登場する「本ズワイガニ二種盛り」は、食べ応えのある開き、ふわふわ食感のかに身を盛り合わせ、2種の味わいを一皿で食べ比べができ、「カニの王様」といわれる、本ズワイガニならではの上質で濃厚な味わいを贅沢に楽しめます。また、「丸ズワイガニ二種盛り」は、棒肉と1尾からわずかに2本しか取れない爪下を使用しており、ぎゅっと詰まった旨みと甘み、豊かな香りが特徴です。さらに、脂乗りの良い大型ブリを厳選した「活メゆず寒ぶり」は、柚子由来の成分を混ぜた餌でブリを飼育することで、たっぷり脂が乗りながらも、柚子のさっぱりとした風味が口の中に広がります。ほのかに柚子が香る身は、生魚が苦手な方にも食べやすい一品です。

加えて、「【岩手県産】サクラマス」が新登場。泉澤水産のサクラマスは、天然資源保全のために、代替えタンパクの割合を増やし魚粉の割合を低くしたエサを使用し、また、海底環境を定期的にモニタリングするなど、持続可能な方法で養殖されたもので、環境と社会への影響を最小限にした責任ある養殖の水産物であることを示す国際規格「ASC 認証」を、サクラマスの海面養殖としては世界で初めて取得しています。そのサクラマスの中でも脂乗りの良い大型サイズを厳選しており、熟成を行うことで旨みを最大限に引き出し、自社セントラルキッチンで丁寧にスライスしたものを店舗で提供します。サクラマスの旨みと上品な脂乗り、とろけるような食感をお楽しみいただけます。

その他、同日より「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、バレンタインの時期にぴったりの新作スイーツ「こだわり抜いた THE フォンダン」が登場します。生地には、コクや香ばしさがあり、酸味、苦味、渋味のバランスが良いガーナ産のカカオを使用。フォンダンショコラからあふれ出るガナッシュには、スイートチョコレートを使用し、さらに店舗でチョコレートシロップを入れ込み温めることで、よりしっかりとチョコレートが流れ出るようにすることにこだわりました。温かいチョコレートとひんやりバニラアイスの“あつひや”の組み合わせと、飴掛けのカシューナッツで食感の変化を楽しめます。

この冬は、豪華なカニと旬の寒ブリ、濃厚なスイーツが食べられるこの機会に、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

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



本ズワイガニ二種盛り 380 円

本ズワイガニ開き・本ズワイガニかに身

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)

※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ二種盛り 380 円

丸ズワイガニ棒肉・丸ズワイガニ爪下

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)



カンジャンケジャン 200 円

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)



かにクリームコロツケ 250 円

販売期間:2月6日(金)~3月5日(木)

韓国の定番料理をお寿司にアレンジした商品。上質な甘みと濃厚な旨み、口の中で溶けていくような食感を楽しめる生の本ズワイガニのかに身を使用し、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、カニの旨みが引き立ちます。ぶちぶち食感のとびこがアクセントになっています。

クリームに使用している玉ねぎは、最初に炒めることで甘みを出し、バターなどを加えることで、濃厚なカニの風味とともにコクをご堪能いただけます。注文が入ってから揚げること、できたてのサクサク食感と、とろっとクリーミーな舌触りを楽しめます。



活メはず寒ぶり 270 円

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)

※お持ち帰り不可



【岩手県産】サクラマス 270 円

販売期間:2月6日(金)~3月1日(日)



天然くえ(一貫) 300 円

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)



炙り大切り甘鯛(一貫) 200 円

販売期間:2月6日(金)~3月1日(日)

幻の高級魚として知られる“天然クエ”の中でも希少性が高い大型サイズを厳選。天然の大型サイズならではの、肉厚で食べ応えのある締まった身や、上品な脂の旨みが特徴で、くら寿司独自の熟成加工を施し、その旨みを最大限に引き出しています。

今が旬で、高級な白身魚です。身は柔らかく、淡白ながらも上品な甘みと旨みがあるのが特徴で、独自の熟成加工を施すことで、凝縮された旨みを堪能いただけます。皮目を炙ることで香ばしい風味も楽しめます。

■お寿司と楽しめるサイドメニューが新登場

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【讃岐】濃厚味噌うどん(つけ麺) 580 円

販売期間:2月6日(金)~3月5日(木)

※お持ち帰り不可



濃厚えびクリーム茶碗蒸し 430 円

販売期間:2月6日(金)~3月5日(木)

※お持ち帰り不可



天然ふぐしゃぶくら出汁セット) 480 円

販売期間:2月6日(金)~2月15日(日)

※お持ち帰り不可

こだわりの「讃岐うどん」は、生地が熟成をしっかりと行うことで、伸びにくく、コシのある極太麺に仕上げました。力強い食感と、しっかりとしたのどごしが特徴です。背脂のコクが効いた濃厚味噌の温かいつけダレが麺にしっかりと絡み、2枚のチャーシューと味玉とともにガツンとした旨さを堪能できる、食べ応え抜群のつけうどんです。お好みでおろしんにくを入れることで、味変もお楽しみいただけます。

えびクリームソースは、細かく砕いた甘えびの頭を原料に使用し、完熟トマト、北海道産クリーム、牛乳などをブレンド。エビの風味が香る、コクがあり深みのあるソースになっています。出汁の味わいが楽しめる特製茶碗蒸しにも、えびクリームソースにも相性の良い、ポイルされたエビとパセリをトッピングすることで、全体が調和するよう仕上げました。

毎朝各店舗で、昆布や鰹など7種の素材からとっているこだわりの「くら出汁」に、熟成し旨みを最大限に引き出した、国産天然マフグを加熱(しゃぶしゃぶ)することで、風味豊かな出汁の香りと、フグのふっくらとした食感を楽しめます。また、もみじおろしとポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。さらに追加で楽しみたい方に、「追いふぐ」(330円〜)も販売。

■KURA ROYAL からは、中からとろりと流れ出る、こだわりの濃厚フォンダンショコラが新登場！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



こだわり抜いた THE フォンダン 450 円

販売期間:2月6日(金)~3月5日(木)

※お持ち帰り不可

※各店舗1日数量限定

※「グローバル旗艦店原宿」ではお取り扱いしておりません。

〇トッピング

フォンダンショコラ、チョコレートシロップ、
マダガスカルバニラアイス、
ホイップ、カシューナッツ飴炊き

【「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。