

## 春の訪れを祝う「桃の節句」はくら寿司で！

ひな祭りを華やかに彩る「いなりちらし」「春色ひなロール」

中トロが特別価格の一貫110円！「極上まぐろ」フェアも開催

—2月20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、ひな祭りにふさわしい「いなりちらし」や「春色ひなロール」を、2月20日(金)より期間限定で販売します。また、同日より、特別価格の110円で提供する「熟成 中とろ(一貫)」や、「国産天然 本まぐろとろ(一貫)」、「国産天然 本まぐろねぎまぐろ」などを販売する「極上まぐろ」フェアを期間・数量限定で開催します。



ひな祭りは別名「桃の節句」とも呼ばれ、春の訪れを祝うお祭りです。ひな祭りのごちそうの定番であるちらし寿司は豪華なものが多め、一人ではなかなか手が出にくいのですが、2月20日(金)より販売する「いなりちらし」は、手軽にひな祭りを楽しんでいただければと、食べ応え抜群のサイズ感でありながら、リーズナブルな価格でご提供します。シャリ、マグロ、エビ、小柱を贅沢に油揚げに詰め込み、イクラと枝豆をトッピング。きれいな彩りにもこだわりました。また、「春色ひなロール」は、3色で構成されるひな餅をイメージし、ピンク色のストロベリークリームを緑色の生地で巻き、白色のカールズホワイトチョコをトッピング。ミックスベリーとラズベリーソースをあえたベリーソースの甘酸っぱさがアクセントになります。

加えて、同日より、本マグロなどが楽しめる「極上まぐろ」フェアを開催。期間限定で特別価格の一貫110円で提供する「熟成 中とろ(一貫)」は、マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、熟成させることで、旨みを最大限に引き出し、上質な脂の旨みとマグロの旨みがバランス良く味わえます。

また、本フェアでは、マグロの王様ともいわれる“本マグロ”が登場。「国産天然 本まぐろとろ(一貫)」は、国産天然本マグロの中でも、1匹からわずか数パーセントしか取れない希少部位で、脂が乗っているハラモ部分を使用。食べた瞬間に口の中でとろける至福の食感と、本マグロの旨みを楽しめます。さらに、「国産天然 本まぐろねぎまぐろ」は、天然物ならではのマグロの深い味わいが特徴で、粗くたたき加工することでなめらかな舌触りの中にマグロの旨みもしっかりと感じられる商品です。

ひな祭りにお祝いにふさわしい商品が揃い、豪華な本マグロを味わえるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

■ひな祭りはくら寿司でお祝い！

※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。



いなりちらし 240円

※いくら・枝豆・漬け海鮮(まぐろ・えび・小柱)・味付油揚げ

販売期間:2月20日(金)~3月5日(木)

※数量限定



春色ひなロール 380円

※カールズホワイトチョコ・ベリーミックス

ラズベリーソース・ひしもちロール

販売期間:2月20日(金)~3月5日(木)

※お持ち帰り不可

■「極上まぐろ」フェア 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。



熟成 中とろ(一貫) 110円

販売期間:2月20日(金)~3月1日(日)

※全店同一価格での販売



国産天然 本まぐろとろ(一貫) 380円

販売期間:2月20日(金)~3月1日(日)



国産天然 本まぐろねぎまぐろ 300円

販売期間:2月20日(金)~3月1日(日)



【境港産】ほたるいか沖漬け 115円

販売期間:2月20日(金)~4月2日(木)



三代目 TKGにぎり 200円

販売期間:2月20日(金)~3月5日(木)

日本海で獲れたホタルイカを水揚げ後すぐ凍結することで、鮮度を保っています。くら寿司特製の醤油ダレに漬け込み、旨みたっぷりのホタルイカを味わえます。

お寿司に巻かれたフィルムを外すと、照り焼きチキンの上にたっぷりとトッピングされたたまごがとろと流れ出します。たまごの優しい味わいと照り焼きチキンの甘辛さが相性抜群の商品です。たまごと米の相性を考え考案してきた創作寿司の3つ目のメニューになります。

■漁業創生に力を入れるくら寿司ならではの SDGs に繋がる商品

※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。

柚子胡椒 漬けしいら 115円

販売期間:2月20日(金)~3月1日(日)



シイラを塩締め熟成することで旨みを引き出し、醤油ベースの漬けダレにつけることで、もっちりとした食感にシイラの旨みが感じられます。また、トッピングの柚子胡椒がアクセントになっています。

【低利用魚“シイラ”的活用】

鮮度維持や加工など、扱いの難しさから買い手がつきにくく、市場にあまり流通していない低利用魚。その1つであるシイラの商品化にくら寿司では取り組み、2017年より全国で販売しています。シイラは鮮度維持が難しく、生としては水揚げされた産地でしかなかなか食べられない魚ですが、当社では、独自の物流により、素早く自社のセントラルキッチンに運搬し、加工することで、鮮度を保ったままでのご提供を可能にしています。全国の漁業者様との連携と自社セントラルキッチンでの加工、商品開発のノウハウにより、回転寿司チェーンとして全国展開している当社が低利用魚を商品化することで付加価値が高まり、漁業者様に収入面で還元することに繋げています。



■“極みの逸品シリーズ”から「極上大とろ盛り合わせ」が登場

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



極上大とろ盛り合わせ 1,490円

※大とろ(二貫)・炙り大とろジュレポン酢・

炙り大とろ厳選塩・大とろ鉄火

販売期間:2月20日(金)~3月1日(日)

※お持ち帰り不可

豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”から、大トロを使用したお寿司を贅沢に盛り合わせた「極上大とろ盛り合わせ」が登場。“炙り大とろジュレポン酢”は、脂が乗った大トロを炙ることで余分な脂を落とし、爽やかな風味のジュレポン酢と合わせることで、後味さっぱりとお召し上がりいただけます。“炙り大とろ厳選塩”は、大トロに塩をまぶして、表面を軽く炙ってご提供します。一般的な塩と比べてまろやかな口当たりのものを厳選して使用することで、大トロの旨みと脂の甘みをより引き立たせています。このほか、大トロのにぎりや細巻きも楽しめ、満足度の高い一皿となっています。

【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”として商品を展開していきます。