

初夏はくら寿司でスタミナチャージ！

「うなぎとまぐろ」フェア

食べて整える!?!かき氷を使った旨辛冷麺も新発売
-6月26日(金)より期間・数量限定で販売-

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、**【浜名湖産】特上うなぎ(一貫)**や**「うな玉」**のほか、人気商品**「熟成中とろ(一貫)」**を全店同一の特別価格 110 円で販売する**「うなぎとまぐろ」**フェアを開催いたします。また、同日より、ふわふわのかき氷**「夢のふわ雪®」**を使った**「スノーマウンテン旨辛冷麺」**も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは、夏の到来に向けて、スタミナ補給にぴったりのウナギやマグロを使ったメニューをご用意しました。浜名湖養魚漁業協同組合のブランド「でしこうなぎ」を使用し、大豆イソフラボン由来の飼料によって脂質豊富でふっくらとした身質に育て、じっくり焼き上げて旨みを閉じ込めた**「【浜名湖産】特上うなぎ(一貫)」**や、香ばしい皮目にとろとした温泉卵のハーモニーを堪能できる**「うな玉」**が登場します。

さらに、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、一定期間熟成させることによって旨みと上質な脂の甘みを最大限に引き出した**「熟成中とろ(一貫)」**を、全店において特別価格の 110 円で期間限定販売いたします。また、マグロからわずか 5%ほどしか取れない希少部位を使用し、とろけるような脂の旨みを引き出すために独自の熟成技術を施した**「熟成大とろ(一貫)」**もラインアップしております。

その他、暑くなるこれからの季節におすすめしたい商品を多数ご用意。「ギルティ ガーリックチキンステーキ」は、玉ねぎやりんごのフルーティーな甘みに、程よい酸味とブラックペッパーの香りがアクセントになった醤油ベースのステーキソースをジューシーに焼き上げたチキンに合わせ、揚げニンニクを一貫に一個乗せた背徳感のある創作寿司で、夏に食べたいガーリックが効いたスタミナ感あふれる一品です。また、人気の「旨だれ牛カルビ」に、ザクザク食感のスパイシーな中華風シーズニングと、フライドガーリックを混ぜ合わせた揚げパン粉をプラスした**「ザクザクスパイシー 牛カルビ」**は、香ばしさとクセになる辛みが、暑さで落ちやすい食欲を一気に刺激。夏こそがつつり食べて、エネルギーを補充したい方にぴったりの商品です。

そして、スタミナ食材でお腹を満たした後は、清涼感で心身をリフレッシュ。天然水を長時間かけて冷やした純度の高い専用氷を、専門店でも使われる高級かき氷機で削った「ふわふわの雪」のような口どけの**「夢のふわ雪®」**を冷麺にたっぷりトッピングした新商品**「スノーマウンテン旨辛冷麺」**が登場します。牛骨を長時間炊き出した牛だしベースの特製スープが、さっぱりとしながらも奥深い味わいを生み出しています。かき氷とスープを混ぜ合わせ、ヤンニョンジャンでお好みの辛さに調整していただけるので、刺激的な辛さと、冷たいスープの心地よい涼感をお楽しみいただけます。スタミナ系メニューと組み合わせれば、まさに“食べて、整える”夏の過ごし方です。

暑い夏を元気に乗り切るために、ぜひこの機会に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。



【浜名湖産】特上うなぎ(一貫) 380円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)



うなぎ玉 160円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)



熟成中とろ(一貫) 110円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)

※全店同一価格での販売



熟成大とろ(一貫) 380円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)



ギルティ ガーリックチキンステーキ 230円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)

※お持ち帰り不可



ザクザクスパイシー 牛カルビ 180円

販売期間:6月26日(金)~7月9日(木)

※お持ち帰り不可

オーガニックはまち 300円

販売期間:6月26日(金)~7月5日(日)



昨年5月にオープンした、くら寿司のハイグレードブランドであるプレミアム回転寿司「無添蔵 中目黒店」の人気商品が、くら寿司でもお楽しみいただけます。日本で初めて国際的基準を満たしたオーガニック水産物として認証を取得したもので、疲労感や体調の改善が期待できるといわれるシジミに多く含まれる「オルニチン」が、通常の天然ハマチと比べ3倍*、またオメガ3(DHA など)を含む不飽和脂肪酸も豊富に含まれています。期間限定販売ですので、この機会にぜひお召し上がりください。

※株式会社総合水研究所 2021年10月調べ、天然はまちとの比較数値。【mg/100g 当たり比較値、飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比】

■独自の“二段階熟成”を施した超熟成シリーズから、サヨリとアジを使用したお寿司が新登場！

※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。

超熟成 さより(一貫) 115円

販売期間:6月26日(金)~8月5日(水)

超熟成 あじ(一貫) 115円

販売期間:6月26日(金)~8月5日(水)



淡泊な味わいが特徴のサヨリや、くら寿司の定番商品アジを、自社セントラルキッチンでくら寿司独自の“二段階熟成”を施すことで、旨みを凝縮し、上品な甘みともっちりとした食感を堪能いただけます

【超熟成シリーズとは】

独自の技術により一定時間寝かせることで旨みを引き出し、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチンの最新技術“二段階熟成”を取り入れたシリーズ。ネタにあわせた異なる熟成方法を追加で施すことで、それぞれのネタの味わいや食感のよさを最大限に引き出しています。

■お寿司のお供に、こだわりの詰まったサイドメニューも！

※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。



スノーマウンテン旨辛冷麺 540円

販売期間:6月26日(金)~8月6日(木)

※お持ち帰り不可

トリュフコロッケ 250円

販売期間:6月26日(金)~8月6日(木)

※お持ち帰り不可



炒めた玉ねぎを使用することで甘みを、国産牛乳とバターを使用することで、濃厚でコクのあるクリームに仕上げています。衣を2回つけることで、外側はさくっと、中はとろっとした食感を楽しめます。クリーミーで濃厚なコクがトリュフソースの芳醇な香りを包み込み、一体感のある贅沢な味わいとなっています。

■KURA ROYAL からは、国産メロン尽くしの贅沢ケーキが登場！

※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。



国産ダブルメロンショートケーキ 650円

販売期間:6月26日(金)~8月6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。

○トッピング(上から順に)

セルフィーユ、赤肉メロンソースあえ、グリーンメロン(皮つき)、ホイップ、メロンケーキベース

2種類の国産メロンを贅沢に使用したショートケーキ。赤肉メロンは、とろけるような食感と濃厚な甘さが特徴で、果汁やピューレを使ったソースと合わせることで一層なめらかな口どけを実現しました。一方、青肉メロンはフレッシュな状態でトッピングし、みずみずしく爽やかな味わいをそのまま楽しめます。ふんわりと焼き上げたスポンジにメロン風味のソースとクリームをサンドし、トップには2種のメロンを贅沢に盛り付けることで、異なる食感と風味を一度に堪能できる、初夏にふさわしい華やかな一品に仕上げました。

【「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、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。