

“うなぎ(一貫)”が特別価格の110円で登場！ ふっくらウナギとジューシー牛肉の贅沢セレクション

「うなぎと肉」フェア

—8月21日(金)から期間・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、「うなぎ(一貫)」を特別価格の110円にて販売するほか、「【浜名湖産】うなぎ(一貫)」や「黒毛和牛にぎり(一貫)」などが登場する「うなぎと肉」フェアを8月21日(金)より期間限定で開催します。



1977年にお持ち帰り寿司専門店として創業したくら寿司が2027年5月10日に創業50周年を迎えるにあたり、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、本フェアでは、「うなぎ(一貫)」を期間限定で全店110円という特別価格で販売します。丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程を経て、タレ漬けと炭火焼きなどによる焼き工程を3回繰り返すことで、外は香ばしく、中はふっくらと柔らかな身に仕上げたウナギは、醤油ベースの甘辛いタレとの相性も抜群です。なお、本商品は、QRクーポンサービスの対象商品で、事前にQRコード※1を読み取り、クーポンを取得いただくことで、フェア期間中は一皿無料※2となり、さらにお得にお楽しみいただけます。

また、浜名湖養魚漁業協同組合ブランドの「でしこうなぎ」を使用した「【浜名湖産】うなぎ(一貫)」も登場します。大豆イソフラボン由来の飼料を混ぜたエサで育てることで、従来品に比べ脂質が豊富で、ふっくらとした身質に仕上がったこの「でしこうなぎ」を、じっくりと焼き上げ、余分な脂を落としつつ、旨みをしっかりと閉じ込めました。

さらに、臭みのない鮮度の良いうなぎを厳選し、くら寿司特製のタレで焼き上げた「うなぎ肝」も販売。アクセントに山椒をトッピングすることで、ほろ苦く香ばしい大人の味わいがくせになる一品に仕上げました。ウナギ好きの方はこの機会にぜひご賞味ください。

このほか、和牛を贅沢に使った商品も登場します。「黒毛和牛にぎり(一貫)」は、美しいサシが入り、口どけのよい4等級以上の国産黒毛和牛を厳選して使用。もも肉をじっくりと加熱することで、しっとり柔らかい食感に仕上げました。注文が入ってから丁寧に炙ることで、肉の旨みをさらに引き出しています。また、全国的な和牛の品評会で4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛を贅沢に乗せた「宮崎牛てんこもり」も販売します。宮崎県内で生産肥育された質の高い黒毛和種※3の牛バラ肉を使用しており、脂の豊かな旨みをご堪能いただけます。お寿司に合うよう、甘辛い醤油ベースの味付けに仕上げました。

ウナギを特別価格でお得に味わえ、国産黒毛和牛を贅沢に楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※1QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。※2QRクーポンサービスは店頭レジにて1会計税込1,000円以上で1回のみ利用可能。※3最長飼養地が宮崎県

■期間限定で「うなぎ(一貫)」がお得な価格で！

さらに期間中に QR クーポンサービスを利用すると一皿無料に！

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



うなぎ(一貫) 110 円

販売期間: 8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)

※価格は全店同一

【QR クーポンサービスとは】

クーポンには 2 種類あり、対象商品のキャンペーン期間前に店頭で掲示している QR コードを読み取ると取得できる“予告クーポン”と、キャンペーン期間中にくら寿司の HP やテレビ CM、WEB 広告に表示する QR コードを読み取ると取得できる“期間中クーポン”があります※。どちらかを取得していただき、クーポンコードが表示された画面をスクリーンショットで保管。それを会計時にレジにてスキャンすることで、対象商品一皿分がお会計金額より割引されるサービスです。

※テレビ CM や WEB 広告が流れる時間や曜日は開示できません。

・対象商品:「うなぎ(一貫)」110 円

・予告クーポン配布期間(くら寿司店舗にて取得可能):～8 月 20 日(木)

・期間中クーポン配布期間(くら寿司 HP、テレビ CM、WEB 広告にて取得可能):8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)

利用方法はこちら: <https://www.kurasushi.co.jp/topic/008050.html>

期間中に使用できるクーポンはこちら(※使用期限:8 月 21 日～8 月 30 日):



■その他、夏にぴったりな食欲そそる限定メニューが登場！

※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。



【浜名湖産】うなぎ(一貫) 380 円

販売期間: 8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)



うなぎ 140 円

販売期間: 8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)



黒毛和牛にぎり(一貫) 380 円

販売期間: 8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)



宮崎牛てんこもり 270 円

販売期間: 8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)

※お持ち帰り不可



牛すじ煮込み 115 円

販売期間:8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)

お肉の旨みが詰まった、コリコリとした歯ごたえが特徴の牛すじを使用。神戸のご当地グルメである「ぼっかけ」をイメージし、砂糖と醤油で甘辛くじっくりと煮込みました。しっかりとした味付けに仕上げており、酢飯との相性も抜群です。



レーンを走る！たまご 240 円

販売期間:8 月 21 日(金)～8 月 30 日(日)

※回転レーンでは 230 円でご提供

※お持ち帰り不可

お子様に人気のたまご焼きを 3 枚重ねてシャリを乗せ、かまぼこでできたタイヤでミニカーを再現しました。回転レーンに流すことで、まるでミニカーが回転ベルトを走っているような楽しさを感じられる、遊び心あふれる商品です。

■エビの旨みが凝縮された本格的なまぜそばが新登場！

※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。



濃厚えびまぜそば 580 円

販売期間:8 月 21 日(金)～9 月 17 日(木)

※お持ち帰り不可

食べログ百名店 9 年連続受賞などの実績を持ち、天然の魚介素材を活かしたスープをベースとしたラーメンが人気の大阪の名店「らーめん香澄」と、日本各地の名店の味が 2 ヶ月に 1 度入れ替わる、前代未聞のラーメン店として話題沸騰中の「ラーメンステーション」を運営する株式会社 IOBI との 3 社で共同開発したコラボ商品第 3 弾として、「濃厚えびまぜそば」が登場します。北海道産甘エビの頭から抽出しただしを使用し、パウダーやえび油などを併用することで、エビの風味にこだわった濃厚なエビ豚骨スープに仕上げました。揚げた桜エビをトッピングすることでサクサクとした食感が楽しめ、エビの旨みが凝縮された絶品の一杯です。