

ウナギやカニが全店100円(税込110円)で食べられる！

「決算大感謝」フェア

さらにQRクーポンサービスで対象商品が1皿無料に！

—10月16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、「創業 50 年祭」と銘打ち、人気のネタを特別価格の 100 円(税込 110 円)で販売する「決算大感謝」フェアを、10 月 16 日(金)より期間・数量限定で開催します。



1977 年にお持ち帰り寿司専門店として創業したくら寿司は、2027 年 5 月 10 日に創業 50 周年を迎えます。これに先駆け、日頃のお客様のご愛顧に感謝の気持ちを込め、人気の 5 商品を特別価格の 100 円(税込 110 円)で販売します。

本フェアの目玉商品となる「うなぎ(一貫)」は、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ました。醤油ベースの甘いタレとの相性も抜群です。また、「厳選かに軍艦(一貫)」は、水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工を施したかに身を贅沢に使用した、満足感のある一品です。さらに、「天然 赤えび(一貫)」は、食感は柔らかく、甘くまろやかな味わいが特徴のアルゼンチン赤エビを大型サイズに厳選して使用。甘みを引き出す特殊加工から背開き、凍結に至る一連の工程を短時間で完了。あえて一般的な真空パックではなく、身がつぶれず乾燥を防ぐスキnpackを採用しています。加えて、人気の定番商品であるコーンを、通常の 1.5 倍に増量してご提供する「1.5 倍盛りコーン軍艦」は、コーンの甘みや旨みが強いスーパースイート種を厳選して使用。コクのある卵黄と醸造酢やりんご酢をブレンドしたさわやかな酸味で、後味さっぱりとした四大添加物無添加^(※1)オリジナルマヨネーズで味付けしました。そして、「あぶりチーズドリア風」は、ひき肉の代わりに粗め的大豆ミートを使用することで、肉のような粗びき感を演出。酢飯との相性を考慮し、玉ねぎや人参、セロリ、たけのこ水煮などの野菜の旨みが濃縮されたソースを使用しています。そこにまろやかなチーズソースを合わせて煮ることで、香ばしい風味とコクのあるソースが酢飯と絶妙にマッチし、本格的なチーズドリア風の味わいをお楽しみいただけます。

その他、対象商品が一皿無料になる QR クーポンサービスも実施します。これまで期間中、1 商品のみが対象でしたが、同時期に複数種のクーポンが取得可能となりました。事前に QR コード^(※2)を読み取り、クーポンを取得いただくことで、期間中、「みなみまぐろ大とろ(一貫)」や「宮崎牛てんこもり」などの対象 4 商品の中から好きな一皿が無料^(※3)となり、さらにお得にお楽しみいただけます。

大変お得なメニューをご堪能いただけるこの機会に、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・人工保存料無添加(※2)QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。(※3)QR クーポンサービスは店頭レジにて 1 会計税込 1000 円以上でいずれかのクーポンが 1 日 1 回のみ利用可能。

■期間限定で人気の5商品が1皿100円(税込110円)で登場！

※価格は全店同一となります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



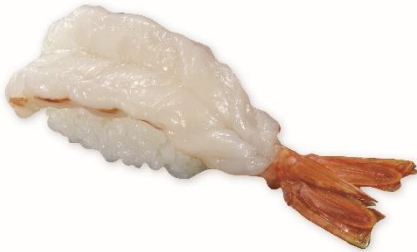
うなぎ(一貫) 110円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)



厳選かに軍艦(一貫) 110円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)



天然 赤えび(一貫) 110円

販売期間:10月16日(金)~10月18日(日)

※1日数量限定



1.5倍盛りコーン軍艦 110円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)



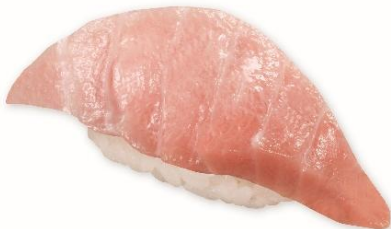
あぶりチーズドリア風 110円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)

■QRクーポンのご利用で対象商品からお好きな一皿が無料に！

※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。



みなみまぐろ大とろ(一貫) 280円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)

※お持ち帰り不可



大ばちまぐろ(一貫) 160円

販売期間:10月16日(金)~10月25日(日)

※お持ち帰り不可

本マグロと肩を並べる高級マグロ“ミナミマグロ”を漁獲後すぐに船内凍結することで鮮度を維持。店内でこまめに解凍し、切りつけてご提供いたします。マグロ1尾からわずか数パーセントほどしか取れない最高級部位を使用し、食べた瞬間に口の中でとろける極上食感を楽しめます。

バイヤーが厳選した40kg以上の大型メバチマグロだからこそ味わえる、赤身の深い味わいと程よい酸味のバランスが絶妙で、贅沢な味わいとマグロの濃厚な旨みをお楽しみいただけます。



宮崎牛てんこもり 250 円

販売期間:10 月 16 日(金)~10 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可

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で、脂の旨みをご堪能いただける牛バラ肉を使用。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。



くらポテト メガ 380 円

販売期間:10 月 16 日(金)~10 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可

注文を受けてから揚げたてを提供。さくさとした食感を出すために、ポテトの表面に独自のコーティングをしています。通常のくらポテトの約 2 倍の量で、シェアして食べるのもオススメです。

【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 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。

※WEB 広告が流れる時間や曜日は開示できません。

・対象商品:「みなみまぐろ大とろ(一貫)」、「大ばちまぐろ(一貫)」、「宮崎牛てんこもり」、「くらポテト メガ」

※店頭レジにて 1 会計税込 1,000 円以上でいずれかのクーポンが 1 日 1 回のみ利用可能。

・予告クーポン配布期間(くら寿司店舗にて取得可能): ~10 月 15 日(木)

・期間中クーポン配布期間(くら寿司 HP、WEB 広告にて取得可能): 10 月 16 日(金)~10 月 25 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:10 月 16 日~10 月 25 日):



■贅沢で濃厚な味わいのクリームまぜそばが新登場！

※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。



かにとえびのクリームまぜそば 580 円

販売期間:10 月 16 日(金)~10 月 29 日(木)

※お持ち帰り不可

細かく砕いた甘えびの頭を原料に使用し、完熟トマトや北海道産クリーム、生乳などをブレンドし、エビの風味が豊かに香る、コクと深みのあるソースに仕上げました。トッピングにはかに身とエビを乗せ、濃厚なソースと相性抜群のほうれん草、シャキシャキ食感がアクセントとなるレッドオニオンを添えています。エビ好きにはたまらない贅沢なまぜそばです。

■堺市と友好都市の特産品と一緒に回転ベルトを流れる！「国内友好都市ハンズ・ハンズ PROJECT」

くら寿司では、大阪・関西万博店において、「回転ベルトは、世界を一つに。」のコンセプトの下、万博のイメージカラーである赤と青の手が握手するモチーフを連結部にあしらった抗菌寿司カバーに、和食であるお寿司と世界各国の代表的な料理を入れて回転ベルトで流す「ハンズ・ハンズ PROJECT」を通じ、万博に訪れる世界中のみなさんが笑顔になるような楽しい食体験をご提供いたしました。また、これだけではなく、姉妹都市や包括連携協定を結ぶ自治体の名産品もご提供し、つながりのある自治体の各商品が“握手”しながらお客様の目の前を流れていく演出が話題を集めました。

そこでこの度、当社の本社がある大阪府堺市、および同市の友好都市である和歌山県田辺市、奈良県東吉野村の企業と連携し、「国内友好都市ハンズ・ハンズ PROJECT」として、各地の地場産品をはじめ、魅力的な食材を活用した商品をお店舗限定で特別販売します。お食事を楽しみながら、それぞれの地域の魅力に触れていただくことで、各地の認知拡大と活性化を目指します。

●実施店舗：大阪府、和歌山県、奈良県の計 85 店舗（「メモリアル店 なんば千日前」を除く）、グローバル旗艦店 6 店舗

●販売期間：10 月 16 日（金）～10 月 25 日（日）

※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。

大阪府堺市



友好都市



バッテラ寿司～堺市加工の昆布使用～ 240 円

※回転レーンでは 220 円でご提供

※お持ち帰り不可

梅漬け大根巻 110 円

※お持ち帰り不可

たらこ高菜軍艦 110 円

※お持ち帰り不可

株式会社郷田商店の“味付バッテラ昆布”を使用。80 年にわたり受け継がれる伝統の技で、職人が一枚一枚手すきで削り上げた「白板昆布」を使用しています。

熊野の里株式会社の“うめ大根漬”を使用。紀州南高梅で仕込んだ梅の風味が際立つ大根漬です。しそ梅の風味とコリコリとした食感がくせになるおいしさです。

熊野の里株式会社の“熊野の高菜”を使用。和歌山県には古くから伝わる伝統食「めはり寿司」があり、その材料となる高菜は、熊野地方をはじめとする地域の食文化を支える代表的な特産品として親しまれています。

大阪府堺市



くるみ餅 110 円

※お持ち帰り不可



奈良県東吉野村



深吉野(みよしの)よもぎのぷりん～奈良県東吉野村産よもぎ使用～ 240 円

※回転レーンでは 220 円でご提供

※お持ち帰り不可

株式会社丸市菓子舗の“くるみ餡”を使用。明治 28 年創業の老舗和菓子店で、こだわり抜いた自家製餡を使用しています。

深吉野よもぎの“よもぎ微粉末”を使用。全国的にも珍しい専業よもぎ農家が、栽培期間中農薬不使用、有機質肥料を使用して大切に栽培しています。

大阪府堺市



古墳焼(つぶあん) 310 円

※お持ち帰り不可

※はちみつ使用

※グローバル旗艦店のみでの販売となります

※回転レーンでの販売はありません

有限会社宝泉菓子舗の“古墳焼”。創業から 90 年以上も愛され続ける老舗和菓子店で、堺で開催された和菓子のグランプリ「W-1 グランプリ」にて、初代優勝に輝きました。

奈良県東吉野村



東吉野ほうじ茶ラテ ～奈良県東吉野村産ほうじ茶使用～ 310 円

※お持ち帰り不可

※グローバル旗艦店のみでの販売となります

※回転レーンでの販売はありません

大丸農園の“ほうじ茶茶葉”を使用。東吉野村の山奥、澄んだ空気と清流があふれる自然の中で育まれた、栽培期間中農薬不使用の自家製ほうじ茶葉です。