2026 年 10 月 27 日
くら寿司株式会社

丼ぶりに茶碗蒸しや味噌汁が選べて500円※1！

平日限定※2ワンコインの「くらランチ」が登場

QRクーポンサービスで対象商品が1皿無料！

冬のごちそうを一足先に味わえる「かに」フェアも開催

―10月30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、税込 500 円※1 でお楽しみいただける平日限定※2 の「くらランチ」を 10 月 30 日（金）より全国のくら寿司で販売するほか、同日より、冬の味覚の代表格であるカニをお楽しみいただける「かにフェア」を期間・数量限定で開催します。

昨今の物価高騰により、ランチ代の上昇が続く中、お客様により気軽にお食事を楽しんでいただきたいとの想いから、ワンコインで楽しめる税込 500 円※1 の「くらランチ」を平日限定※2 で販売します。「**ランチ　天丼セット**」は、注文を受けてから揚げるエビ天 2 尾に加え、イカ天、白身魚天、海苔天など寿司屋ならではの海鮮のてんぷらを、盛り付けたボリューム満点の商品で、揚げたてならではのサクサクとした食感と、素材の旨みをご堪能いただけます。「**ランチ　うな丼セット**」は、長年ウナギを取り扱ってきたくら寿司ならではの厳選したウナギを、丁寧に焼き上げた後、蒸しの工程を経て、タレ漬けと炭火焼きなどによる焼きの工程を 3 回繰り返すことで、外は香ばしく、中はふっくら柔らかく仕上げたウナギを使用した本格的な一品です。いずれも従来販売していた丼ぶり商品を食べやすいミニサイズにアレンジし、“あおさ入り味噌汁”（一部店舗では“あおさ入り赤だし”）、または“特製茶碗蒸し”をセットにしました。ワンコイン※1 とは思えない満足感のあるランチメニューに仕上げています。

また、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、事前にクーポンを取得いただくことで対象商品が一皿無料になる企画も実施。今回の対象商品は、「みなみまぐろ中とろ（一貫）」、「かにユッケ」、「うなぎ」、「特製茶碗蒸し」で、事前に QR コード※3 からクーポンを取得いただくことで、お好きな一品が無料※4 となり、さらにお得にお楽しみいただけます。

さらに、同日より開催する、冬の味覚、カニを使用した「かに」フェアでは、水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃さない特別な加工方法を採用した「**丸ずわいがに二種盛り**」は、食べ応えのある棒肉と 1 尾からわずか 2 本しか取れない爪下の二種を食べ比べいただけ、濃厚な旨みと甘み、豊かな香りを堪能いただけます。また、“カニの王様”といわれる「**本ずわいがに（一貫）**」は、噛むほどあふれ出るカニの旨みと甘みを味わえます。さらに、韓国の定番料理をお寿司にアレンジした「**カンジャンケジャン**」は、口の中で溶けていくような食感に上質な甘みと濃厚な旨みを楽しめる生の本ズワイガニを使用。ヤンニョンジャンなどを使った特製のタレに漬け込むことで、さらにカニの旨みが引き立ち、ぷちぷち食感のとびこがアクセントになっています。

お得なワンコインランチをはじめ、冬の味覚のカニが存分に楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※1 店舗により価格は異なります。※2 平日 11～15 時限定。

※3QR コードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。※4QR 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 日 1 回のみ利用可能。

■物価高が続く中、お得な「くらランチ」をご用意！

※平日 15 時までの限定販売となります。
※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。
※お持ち帰りは不可です。

ランチ　天丼セット
あおさ入り味噌汁(※)付／特製茶碗蒸し付　各 500 円
販売期間：10 月 30 日（金）～
※一部店舗では“あおさ入り赤だし”
（写真は“あおさ入り味噌汁”）

ランチ　うな丼セット
あおさ入り味噌汁(※)付／特製茶碗蒸し付　各 500 円
販売期間：10 月 30 日（金）～
※一部店舗では“あおさ入り赤だし”
（写真は“あおさ入り味噌汁”）

■「かに」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。

丸ずわいがに二種盛り　380 円
※丸ずわいがに棒肉、丸ずわいがに爪下
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 8 日（日）

本ずわいがに（一貫）　280 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 8 日（日）

カンジャンケジャン　200 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 8 日（日）

あぶり天然ぶりゆず味噌　140 円
販売期間：10 月 30 日（金）～

ブリを西京味噌、ゆず果汁、漬けダレで味つけ。注文が入ってから炙ることで、味噌の香ばしさが際立ち、天然ブリの強い旨みと奥深い味噌のコクが広がります。ゆずのさっぱりとした酸味がアクセントに。

サーモンえびマヨベイク（一貫）　120 円
販売期間：10 月 30 日（金）～
※持ち帰り不可

海外で人気急上昇中の焼いた具材を海苔で包んで食べる“寿司ベイク（焼き寿司）”をモチーフとした創作寿司。注文が入ってから炙ることで、チーズソースの香ばしさが際立ち、サーモンとえびマヨネーズを合わせたクリーミーな味わいに、ピリッと効いた赤ユッケダレが味を引き締めます。

ホイコーローにぎり（一貫）　120 円
販売期間：10 月 30 日（金）～
※持ち帰り不可

食べ応えのあるサイズにカットしたキャベツ、にんじんを使用し、刻みトウチ、豆板醤、甜面醤で味付けした本格的なソースを豚肉にトッピングすることで、回鍋肉を再現。シャリに合うよう辛みだけでなく甘みもあるソースに仕上げています。

■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。

みなみまぐろ中とろ（一貫） 200 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 12 日（木）

本マグロと肩を並べる高級マグロとして知られる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、ご提供いたします。脂乗りの良い皮目から 6 センチの部位を使用することで、上質な脂の甘みとマグロの濃厚な味わいが、理想的なバランスで口の中に広がります。

かにユッケ 230 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 12 日（木）

カニのほぐし身に、特製の甘辛い赤ユッケダレをかけ、その上に温玉をトッピング。カニの豊かな風味と、とろっとしたコクのある味わいを堪能いただけます。

うなぎ 230 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 12 日（木）

丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程から、タレ漬け、炭火焼きなどの焼きの工程を 3 回繰り返すことで、外は香ばしく、中はふっくら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。

特製茶碗蒸し 250 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 12 日（木）
※お持ち帰り不可

自社セントラルキッチンにて手作りで出汁を取っており、「食べるお出汁」とも言われています。お出汁の旨さを召し上がっていただくためにあえて具は控えめでシンプルに。店舗でこまめに蒸してご提供しています。

【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：「みなみまぐろ中とろ（一貫）」「かにユッケ」「うなぎ」「特製茶碗蒸し」
※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 29 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）：10 月 30 日（金）～11 月 12 日（木）

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 30 日～11 月 12 日）：

■「超熟成シリーズ」から 2 商品が新登場

※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。

超熟成とらふぐ（一貫） 240 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 22 日（日）

超熟成赤えび（一貫） 110 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 22 日（日）

今回は、“フグの王様”と言われる高級な国産トラフグと、甘くまろやかな味わいが特徴のアルゼンチン赤エビを使用した 2 商品が新登場。それぞれ二段階熟成を施すことで、淡泊な味わいのトラフグは、旨みが最大限に引き出され、大型サイズを厳選したアルゼンチン赤エビは、水分が抜けて旨みが凝縮され、とろける食感をお楽しみいただけます。

【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た上、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”を採用。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。

■KURA ROYAL より、秋の深まりを楽しむ「蜜芋ブリュレパフェ」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。

蜜芋ブリュレパフェ 540 円
販売期間：10 月 30 日（金）～11 月 26 日（木）
※お持ち帰り不可
※各店舗 1 日数量限定
※「ららぽーと堺」「ルミネ大宮」ではお取り扱いしておりません。

～トッピング（上から順に）～
スティックシュガー、焼き芋クリーム、プリンタルト、
和紅茶アイス、紫芋クリーム、ホイップ、
りんごのコンポートダイス、紅茶ゼリー

トレンドとなっているブリュレパフェと、秋の味覚である焼き芋を掛け合わせました。パフェカップの中には紅茶ゼリーに、りんごコンポートダイス、ホイップクリーム、紫芋クリーム、和紅茶アイスを重ね、さらに焼き芋クリームを敷き詰めたプリンタルトを提供直前にブリュレにすることで、パリパリの食感と焼き芋クリームのねっとり濃厚なおいしさを一度に楽しめる秋パフェに仕上げました。食べ進めるごとに幾重にも重なる秋のハーモニーが広がり、最後の一口まで飽きることなくお楽しみいただけます。

【「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。

■沖縄店舗限定！

プロバスケットボールチーム「琉球ゴールデンキングス」とのコラボ企画第 2 弾を実施

「和食としての回転寿司を世界へ発信する」ことを目指す当社と、「沖縄を世界へ」をビジョンに掲げる B.LEAGUE 所属のプロバスケットボールチーム「琉球ゴールデンキングス」の姿勢が重なったことから実現したコラボレーション企画。

第 2 弾となる今回は、沖縄県内のくら寿司店舗でお食事された税込 3,000 円分以上のレシートを対象期間中に応募フォームにてご登録いただくと、抽選でコートサイドグレードペアチケットや、直筆サイン入り 2026-27 選手ナンバーT シャツなどの豪華景品が当たります。ぜひこの機会にくら寿司へお越しください。

＜第 2 弾　レシート応募キャンペーン詳細＞

●応募期間:2026 年 10 月 30 日(金)～11 月 30 日(月)

●景品:

A 賞:2027 年 1 月 3 日(日) 千葉ジェッツ戦　コートサイドグレードペアチケット　5 名様

B 賞:直筆サイン入り 2026-27 選手ナンバーT シャツ　5 名様

※選手はお選びいただけません

C 賞:くら寿司のお食事券 3,000 円分　20 名様

●備考:

沖縄県内 8 店舗(アクロスプラザ古島駅前店/ABLO うるま店/イオン那覇店/イオン南風原店/イオンモール沖縄ライカム店/沖縄北谷店/沖縄豊崎店/沖縄名護店)でお食事された税込 3,000 円以上のレシート 1 枚につき、1 回のご応募となります。期間中何度でもご応募いただけますが、同一レシートでのご応募は 1 回のみとなります。

●詳細 URL: https://www.kurasushi.co.jp/topic/008302.html