2026 年 11 月 17 日
くら寿司株式会社

現地で人気の商品やアメリカの定番料理を再現した新商品が登場！

「くら寿司 USA100 店舗目達成記念 アメリカン」フェア

-11 月 20 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、くら寿司 USA（Kura Sushi USA, Inc.）が、アメリカ国内での出店において、100 店舗目を達成したことを記念し、「**ゴールデンクランチロール**」や「**スパイシーポップコーンシュリンプロール**」、「**オレンジチキン**」などが登場する「くら寿司 USA100 店舗目達成記念　アメリカン」フェアを、11 月 20 日（金）より全国のくら寿司で期間・数量限定で開催します。



くら寿司 USA は、2009 年に回転寿司 1 号店をカリフォルニア州アーバインにオープン以来、全米に展開を続け、現在 25 州＋ワシントン D.C.に出店しています。本フェアでは、くら寿司 USA で人気の 4 商品と、アメリカで親しまれている料理を再現した 2 つの新商品を全国のくら寿司で販売します。

まず、くら寿司 USA で大人気商品の1つ、「**ゴールデンクランチロール**」は、エビマヨとアボカドを裏巻きした巻寿司の上に、コチュジャンなどを混ぜ合わせたピリッと辛いスパイシーソースと濃厚な旨みがクセになる甘ダレをかけ、揚げたパン粉をトッピング。サクサクとした食感と、スパイシーソースの味わいがクセになる一品です。また、同じくエビマヨとアボカドを裏巻きした巻寿司の上に、揚げた小エビを盛りつけた「**スパイシーポップコーンシュリンプロール**」は、注文が入ってから小エビを揚げるため、できたてのサクサクぷりぷり食感を堪能いただけます。アメリカメニューならではのスパイシーソースが味のアクセントです。そして、アメリカで人気のハラペーニョとゆずを組み合わせた「**まぐろ　ゆずハラペーニョ**」は、ピリッと辛いハラペーニョがマグロの旨みを引き立てつつ、爽やかなゆずの風味が口の中で広がります。さらに、味噌とクリームチーズを使った「**あぶりサーモン味噌クリームチーズ**」は、サーモンの脂の甘みに、味噌マヨソースの濃厚な味わい、そしてクリームチーズの酸味が重なった一体感のある味わいをお楽しみいただけます。

加えて、アメリカで親しまれているメニューを再現した新商品として、アメリカ発祥の中華料理を再現した「**オレンジチキン**」は、オレンジスライス果皮を使用したマーマレードに旨みと塩味をプラスするため寿司酢、醤油を配合した甘酸っぱいオレンジソースをチキンにたっぷり絡めることで、オレンジの爽やかな風味がしっかりと香り、さっぱりと食べやすい味わいに。また、「**アップルベーコンチーズパンケーキ**」は、アメリカのカフェやダイナーでは定番の「お食事系パンケーキ」の“甘味と塩味の掛け合わせ”を取り入れた商品で、現地では非常にポピュラーで人気の組み合わせである、りんごの甘酸っぱさに、ベーコンの塩気とチーズのまろやかなコクが合わさることで、本場ならではのクセになる甘じょっぱい味わいが楽しめます。

日本にいながら本場アメリカの味わいを手軽に楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

■くら寿司 USA で人気の 4 商品が日本にいながら楽しめる！
※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。
※お持ち帰り不可です。



ゴールデンクランチロール 200 円
販売期間:11 月 20 日(金)～11 月 23 日(月)



スパイシーポップコーンシュリンプロール 200 円
販売期間:11 月 20 日(金)～11 月 23 日(月)



まぐろ ゆずハラペーニョ 200 円
販売期間:11 月 20 日(金)～11 月 23 日(月)



あぶりサーモン味噌クリームチーズ 200 円
販売期間:11 月 20 日(金)～11 月 23 日(月)

■アメリカの定番料理を再現した新商品も！
※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。



オレンジチキン 380 円
販売期間:11 月 20 日(金)～12 月 9 日(水)



アップルベーコンチーズパンケーキ 380 円
販売期間:11 月 20 日(金)～12 月 9 日(水)
※はちみつを使用しています