

報道関係各位

2013年11月25日

株式会社 くらコーポレーション

**ハンバーガーショップ、コンビニエンスストア…ついに回転寿司にも！**



**プレミアムコーヒーブランド「KULA CAFE」 発売開始**

**「食後の一杯の王様」が、満を持して「無添くら寿司」全店舗に登場**

株式会社くらコーポレーション(社長:田中邦彦 大阪府堺市)は、2013年12月2日(月)より同社が運営する無添くら寿司全店舗において、プレミアムコーヒー「KULA CAFE」として、「プレミアホット珈琲」「プレミアホットラテ」、「プレミアアイス珈琲」「プレミアアイスラテ」の4アイテムを販売開始致します。

### 注文後、豆から挽くことで、寿司屋がこだわった「高い香りとコクの一杯」をご提供

「KULA CAFE」は風味を大切にするため、注文を受けてから一杯ずつ豆から挽いて抽出、「ホット」、「アイス」とともに香りとコクをお楽しみいただけます。「ホット」はコスタリカ産をベースにしたブレンドで、各産地で栽培された最高級アラビカ豆100%使用し、香り高くボディ感があり、しっかりとした甘みとコクが特徴です。「アイス」はインドネシア産をベースにブレンドし、焙煎後急速冷却することによって香りを閉じ込め、重厚感のある味わいと、さっぱりとした後口とともに香りも広がります。またコーヒーマシンはスイスの専門メーカーより、豆との相性を重視し導入。お寿司をはじめとした様々なメニューをお楽しみいただいた後の一杯として、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

※豆の産地は季節などにより変更あり。

### オーダー専用レーンが「挽きたて・淹れたてをそのまま提供」を実現

くら寿司ではこれまでのお客様の声を基に、「7種の魚介醤油ラーメン」をはじめ、寿司以外の様々なメニュー改善、新規の商品化を進めてまいりました。その中でも要望が多かったのが、「コーヒー」。「挽きたてそのまま」をご提供するためには、お届け方法の煩雑さが大きな課題となっていました。現在、店舗に随時導入を進めている、「オーダー専用レーン」が長年の課題を解決。専用マシンから淹れたての香りそのままにお届けすることが可能となりました。

※オーダー専用レーンは11月25日現在、327店舗中302店舗導入済み、今後も随時導入予定です。

### 「専門店以上の味」を目指したラインナップをご提供

時代の変化による消費者の嗜好の多様化から、回転寿司以外の利用ニーズが増加しております。当社の「専門店以上の味を目指した」サイドメニュー強化の戦略は、更なる新規顧客の来店動機の上昇に繋がっております。11月1日(金)よりラインナップ拡大したラーメン、11月15日(金)先行導入のプレミアムスイーツと合わせて、「KULA CAFE」ブランドは重要な戦略商品になると考えております。

# 無添 くら寿司

## 商品概要

商品名 プレミアムコーヒー「KULA CAFE」4種  
※「プレミアホット珈琲」「プレミアホットラテ」「プレミアアイス珈琲」「プレミアアイスラテ」

発売開始/価格 2013年12月2日(月) 157円(税込) ※全国全店舗で発売開始

商品特徴 風味にこだわり、一杯ずつ豆から挽いて抽出、香りが高くコクが特徴です。



①注文を受けてから、ドリッブ



②「専用レーン」に乗せタッチ操作、最適なスピードで発進



③転倒防止の皿と蓋の利用で、お客様の座席へ、こぼさずお届け



「プレミアホット珈琲」



「プレミアホットラテ」



「プレミアアイス珈琲」



「プレミアアイスラテ」