

2014年1月6日

株式会社 くらコーポレーション

大手回転寿司チェーンでは初の試み(※)!!「白身の王様」を格安で!

「極上 ふぐフェア」開催

2014年1月10日(金)～16日(木) 全国各店舗で特別メニューをご提供

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、1月10日(金)から1月16日(木)の間、同社が運営する全国の無添くら寿司各店舗において、「極上 ふぐフェア」を開催致します。同フェアでは「ふぐにぎり極旨一貫」、「ふぐ三点盛り」、「ふぐのから揚げ」など特別メニューを提供します。

常に続く、お寿司メニューの開発改善—「白身の王様」が登場—

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」や本格珈琲「KULA CAFE」をはじめ、お客様のニーズを基に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。サイドメニューだけでなく、本業であるお寿司の開発・改善にも妥協することなく、昨年8月には、定番のまぐろを熟成まぐろとして、よりおいしく提供できるようにいたしました。

今年は赤身のマグロに続き、「白身の王様」と言われるふぐを全国的(一部取扱いの無い地域あり)に販売する運びとなりました。ふぐの本場、下関で約100年続く、老舗の水産会社より仕入れを行い、安心・安全で品質のよいふぐ商品をご提供。「ふぐにぎり極旨一貫」、「ふぐ三点盛り」は、「ふぐ」特有の上品な味わいと引き締まった食感を、さらにおいしくお召し上がりいただけるよう、化学調味料を使用せず、昆布やカツオ、煮干し、ホタテのエキスなど魚介の旨みを加えた、くら寿司特製のジュレポン酢をトッピングしています。

「法改正」で実現した、商品提供

そもそもふぐは有毒部位のある魚であり、販売の許可や申請が都道府県によって異なるなど、取扱いの難しい商品でした。しかし、東京都では規制条例の改正により、2012年10月から、従来ふぐ調理師でなければ扱えなかった「身欠きふぐ」(内臓や皮など有毒部位を除去したもの)などのふぐ加工製品について、届出を行えば取扱いが可能となり、これを機に東日本地区の販売可能な地域での取り扱いを開始いたしました。

「ふぐフェア」の開催は、大手回転寿司チェーン初(※)の試み

現在販売中の地域での「ふぐ商品」へのお客様の評価は高く、全国規模での展開を検討。関西地区をはじめとした未提供地区においても、許可申請を計画的に進め、大手回転寿司チェーンでは初の試みとなるフェアの実施に至りました。本フェアはふぐの販売可能な32都府県で実施します。

(※)は自社調べとなります。

無添くら寿司

企画概要

商品名/価格	「ふぐにぎり極旨一貫」105円 「ふぐ三点盛り」(ふぐにぎり、あぶりふぐ、ふぐ湯引き軍艦) 210円 「ふぐのから揚げ」241円
発売期間	2014年1月10日(金)～16日(木)
商品特徴	ふぐ特有の上品な味わいと引き締まった触感が味わえます。
提供都道府県	東京都、岩手県、宮城県、埼玉県、千葉県、山梨県、静岡県 岐阜県、富山県、石川県、福井県、愛知県、三重県、滋賀県、奈良県、和歌山県 京都府、大阪府、兵庫県、香川県、徳島県、愛媛県、高知県、島根県、広島県 山口県、福岡県、大分県、佐賀県、長崎県、熊本県、鹿児島県



「ふぐにぎり極旨一貫」



「ふぐのから揚げ」



「ふぐ三点盛り」