

競争激化する肉丼市場について参入！
大手回転寿司チェーンで初の「肉丼」が、高級食材で新登場！
無添くら寿司「イベリコ豚丼」 3月7日(金)より全国で発売開始

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、2014年3月7日(金)より同社が運営する無添くら寿司全店舗において、大手回転寿司チェーンで初の「肉丼」*1となる、「イベリコ豚丼」を販売開始致します。

「回転寿司」同様、外食産業の中でも各社競争が激化している「肉丼」市場。今回初めて肉丼を発売するくら寿司では、肉丼業界「NO.1」の美味しさを目指すために、イベリコ豚の中でも最高ランク「ベジョータ」を使用した豚丼を開発しました。また出来たてをお召し上がりいただくために、注文を受けてから製造し、「オーダー専用レーン」*2で、お席に直接お届けします。

「イベリコ豚丼」の特徴は、ベジョータの脂の甘みを活かすため、ポイルした後、醤油ベースでフルーツが隠し味の特製だれにつけこんだイベリコ豚を、ごはんの上のにせ、ネギ・半熟たまごをトッピング、最後にアナゴエキスの入った和風たれをかけるなど、各素材の絶妙なバランスをお楽しみいただける一品です。

なお、使用するベジョータの豚バラ肉は、スペイン国内で生産され、世界に流通する、約1000トンのうち、約1/4の割合を占める250トンを購入。売上目標は年間250万杯。全体売上に対するサイドメニューの割合を、「30%」まで引き上げる取組みの一環として期待をもちています。

本メニューは、2012年11月に発売しご好評をいただいている「ラーメン」に続くサイドメニュー強化戦略の柱の一つであり、これにより、寿司、ラーメン、肉丼と日本を代表する三大ファーストフードが揃いました。

「お客様が食べたいものを、一番おいしく楽しめる」飲食店を目指して、寿司はもちろん、今後もサイドメニューの充実を図ってまいります。

*1 当社調べ *2 一部、設置未店舗あり



無添^{むてん} くら寿司

商品概要

- 商品名 イベリコ豚丼
※「イベリコ豚の大とろ」(100円税抜)、「イベリコとんこつらーめん」(360円税抜)
も期間限定発売(3月7日(金)~4月10日(木))
- 発売開始/価格 2014年3月7日(金) 400円(税抜) ※全国全店舗で発売開始
※品川店は3月3日(月)より「イベリコ豚丼」のみ先行発売
- 商品特徴 醤油ベースでフルーツが隠し味の特製だれにつけこんだイベリコ豚を、ごはんの上のにせ、ネギ・半熟たまごをトッピング、最後にアナゴエキスの入ったたれをかけた和の一品です。
- 商品写真



「イベリコ豚丼」
(400円税抜)



「イベリコ豚の大とろ」
(100円税抜)



「イベリコとんこつらーめん」
(360円税抜)

※写真は関東、関西は青ネギをトッピング

くら寿司とイベリコ豚の歴史

貴重な「ベジョータ」の大量仕入れを可能にしたのは、9年前から続く、仕入先との信頼関係。まだ日本で取り扱いが少なかった2005年ごろに、ベジョータを使用した「イベリコ豚うどん」や寿司ネタとして発売。その当時からベジョータの美味しさには注目してきました。

全体のわずか数%、イベリコ豚の中でも最高品種「ベジョータ」

生ハムなど、スペインを代表する食材として知られるイベリコ豚ですが、厳しい飼育規制により品質を維持されています。その飼育方法により、「ベジョータ」、「レセボ」、「デ・カンポ」、「デ・セボ」と、4つの種類に選別。その中でも、「ベジョータ」は「どんぐり」の名の通り、どんぐりを主食に既定の大きさまで育てられた豚のみが認定されます。どんぐりに含まれる成分から、豚肉でありながらオレイン酸を多く含んだ肉質が特徴です。年により収穫量が変わりますが、イベリコ豚全体の数%と、希少な豚肉です。そして、生ハム「ハモン・イベリコ」でも最高の産地として名高い、アンダルシア州ウエルバ県「ハブコ村」産の商品のみを使用しました。

イベリコ豚のバラ肉は、赤身20%脂身80%。口に入れた瞬間とける素晴らしい脂を持つ、甘味がありしつこくない、噛むと肉汁と溶けた脂がいっしょに混じって、陶然たる味わいになります。和牛の霜降より、しつこくない口当たりが特長です。「足の生えたオリーブオイル」と言われ、オリーブオイルやすっぽんなどと同じく、「オレイン酸」を含んでいるので、ヘルシーな肉質も特徴です。