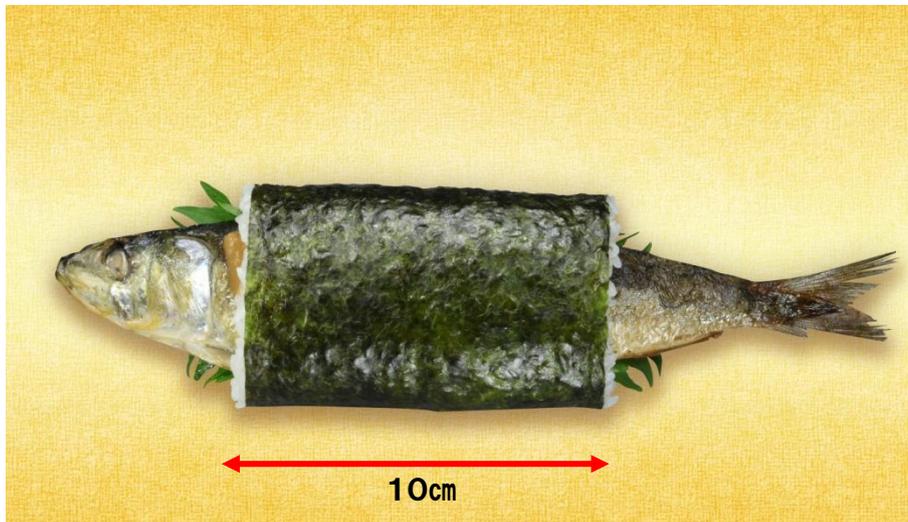


本日から予約
受付開始

今年の恵方は「西南西」！
具もおいしさも、「飛び出る豪華」新メニューが登場
**10,000本限定の「まるごといわし巻」等
恵方巻 計6種類の予約受付開始**

1月5日(月)～2月3日(火)節分当日まで 全国の店舗にて

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する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5日(月)から2月3日(火)まで、全国の店舗にて今年が目玉である10,000本限定販売の「まるごといわし巻」など、計6種類の恵方巻の予約受付を行います。



毎年ご好評をいただいている当社の恵方巻に、今年は新商品が登場します。その名も「まるごといわし巻」。厳選した北海道・釧路産の大羽(大きいサイズ)の真鯛まるごと一本を塩焼きにし、豪快に手巻きにしました。脂が十分に乘った鯛は、大葉と梅肉との相性も良く、魚本来のおいしさを味わえる新たな恵方巻として、楽しんでいただける一品です。また、鯛の中骨を抜くことで、非常に食べやすく仕上げています。

「節分鯛」を恵方巻として大胆アレンジ

鯛は、柊鯛(ひいらぎいわし)を鬼除けとして玄関に飾る習慣や、地域によっては節分に鯛を食べるなど、節分に縁の深い食べ物です。また鯛はDHAやカルシウムを豊富に含む、栄養たっぷりの食材です。その鯛を、恵方巻として大胆にアレンジした「まるごといわし巻」は、魚本来のおいしさの魅力を楽しみながら味わっていただける、寿司屋として自信を持ってご提案する新しい恵方巻となります。他にも、魚が苦手な方や、お子様でも楽しめるラインナップとして昨年開発した「とんかつ太巻」や、「七福巻」「豪華かに太巻」など全6種の恵方巻をご用意。シャリ・海苔・具材にこだわり、節分当日に1本ずつ店舗で手巻きする、寿司屋ならではの恵方巻を是非ご堪能ください。

無添 **くら寿司**



大羽の真鰯をまるごと使用



恵方巻は店舗で一本ずつ手巻きします

《販売商品概要》 商品名/価格 ※いずれもハーフサイズ（約10cm）

「まるごといわし巻」/350円(税抜)

いわし塩焼き、大葉、梅肉

「豪華かに太巻」/350円(税抜)

かにほぐし身、たまご、きゅうり



「とんかつ太巻」/350円(税抜)

とんかつ、レタス、マヨネーズ



「七福巻」/220円(税抜)

あなご（西日本ほうなぎ）、えび、しいたけ、みつば、おぼろ、かんぴょう、たまご



「えびマヨ巻」/220円(税抜)

えびマヨ、きゅうり



「たまご巻」/220円(税抜)

たまご、きゅうり



・ 予約期間 2014年1月5日（月）～2月3日（火）お渡し当日まで。

全国の無添くら寿司各店舗で予約受付、2月3日（火）店頭にてお渡し。

※「まるごといわし巻」は1万本限定販売のため、予約数が一定になり次第、販売終了となります。

※一部の店舗では、お取り扱いをしております。