



**「手作り」だからこそ実現した、「美味しさと低カロリー」の両立  
バレンタインにあわせて、限定プレミアムスイーツが新登場  
「ガトーフ(豆腐)ショコラ」「レアチーズケーキ」  
2月13日(金)から4月9日(木)まで、くら寿司全店舗にて期間限定販売**

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2月13日(金)から4月9日(木)まで、プレミアムコーヒーブランド「KULA CAFE」の新商品として、「ガトーフショコラ」「レアチーズケーキ」の2商品を、全国の店舗にて期間限定販売します。



「ガトーフショコラ」はその名の通り、チョコレートを減らした代わりに「絹ごし豆腐」を使用することで、通常の原料配合のガトーフショコラより約3割カロリーを抑えた商品です。豆腐の水分調整・投入時の温度にまでこだわりつつ、豆腐のならしや素材の攪拌などの各種工程の大半を手作業で行うことで、ふっくらと焼き上げ、豆腐のしっとりとした柔らかな食感をそのままお楽しみいただけます。また、「レアチーズケーキ」はクリームチーズを減らした代わりにヨーグルトを使用するなど、カロリーを抑えつつ、クリームチーズの豊かな風味を味わえる一品に仕上げました。甘酸っぱいストロベリーソースとの相性も良く、さっぱりと食べられます。両商品とも、くら寿司のこだわりである4大添加物無添加(※)を実現しながら、「ガトーフショコラ」は119kcal、「レアチーズケーキ」は87kcalと、低カロリーのスイーツとして、気軽にお楽しみいただけます。

当社は2013年の12月よりプレミアムコーヒーブランド「KULA CAFE」を発売し、4種のプレミアム珈琲に合わせて、「イタリアンティラミス」「ニューヨークチーズケーキ」などのプレミアムスイーツを販売開始。「お寿司とともに、スイーツとコーヒーを楽しみたい」というニーズに応えたことで、新規顧客層の開拓に成功し、スイーツの販売数も増えています。バレンタイン直前の「スイーツ熱」が高まる時期に、女性のお客様を中心とした利用と、更なる需要の掘り起こしに向けて、新たなラインナップの販売を決定しました。今後も、「KULA CAFE」メニューの拡充はもちろん、お客様のニーズに応えた付加価値商品の開発に力を入れて参ります。

※全ての食材で、「化学調味料」「人工甘味料」「合成着色料」「人工保存料」の4大添加物不使用。

《販売商品概要》

・商品名/価格

・「ガトーショコラ」(119kcal) / 税抜230円

原材料に、絹ごし豆腐を使用することで低カロリーを実現、大半を手作りで制作。

・「レアチーズケーキ」(87kcal) / 税抜230円

カロリーを抑えながらも、クリームチーズの豊かな風味が味わえる一品です。

※全国の「無添くら寿司」(342店舗、2月12日現在)にて販売

※一部店舗では価格が異なります。

《プレミアムコーヒーブランド「KULA CAFE」》

2013年12月の「プレミア珈琲」のリリースに合わせて発売を開始した「KULA CAFE」ブランドは、現在約15種類の商品を展開。同ブランド商品をはじめとしたスイーツの拡充は、女性のお客様を中心とした新規客層の開拓にもつながっています。「(回転寿司が)ボックス席でゆっくり話ができる」「少しづつ食べられるからちょうど良い」などの理由から、アイドルタイム(=客数の少ない時間帯)となる昼食後から夕食前までの時間帯で、学校帰りの女子中高校生をはじめ女性の来店が増加。気軽に寿司とスイーツが楽しめる場として、『カフェ感覚』でご利用いただいております。

《スイーツへのこだわり『ガトーショコラ』は大半を手作業にて制作しています》



豆腐の水分量を確認しながら、豆腐をボールでつぶす



手作業でメレンゲ・チョコレートなどと攪拌



温度調整に気をつけながら、オーブンで焼き上げ



形が崩れないよう1つずつ手切り