

年間250万杯販売の人気丼メニューを更においしく改良  
国産玉ねぎの甘みが、最高級豚「ベジータ」の旨みを引き立てる  
**無添くら寿司「イベリコ豚丼」リニューアル販売**  
3月13日(金)から、くら寿司全店舗にて

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3月13日(金)から、年間250万杯を販売した人気商品「イベリコ豚丼」をリニューアルし、全国の店舗にて販売します。



「イベリコ豚丼」は、イベリコ豚の中でも最高ランクの「ベジータ」のみを使用。特製だれにつけこんだ「ベジータ」のバラ肉を、ごはんの上のにのせ、ネギ・半熟たまごをトッピングし、アナゴエキスの入ったたれをかけた丼メニューです。「肉の脂が甘く、さっぱりと楽しめる。」と、女性を中心としたお客様からご好評をいただき、2014年3月の発売当初から人気商品として、累計250万杯を販売しました。リニューアルに際して、新たに「ベジータ」の旨みを引き立てる国産の玉ねぎを使用。「ベジータ」の良質な脂身に、甘みのある玉ねぎと、アナゴエキスの入ったたれが絡み合い、絶妙にマッチする肉丼に仕上げました。

くら寿司では、新商品の開発だけでなく、レギュラーメニューにおいても常に最高のおいしさを求め、日々改良を模索しています。2013年8月には、定番人気商品「まぐろ」を、独自の製法で旨みを増した「熟成まぐろ」としてリニューアル。従来の「まぐろ」に比べ、販売数も1.5倍に伸び、不動の人気NO.1商品となっています。また、2014年4月には、「中とろ」をお客様のニーズに合わせ、一般的な赤身ととろの割合に比べ、より多く脂の乗った商品に改良しました。今回のイベリコ豚丼も、更なるおいしさを模索し、発売1年のこのタイミングでのリニューアルとなりました。今後も、新商品開発と合わせて、既存商品の味の改良にも注力してまいります。

## 《販売商品概要》

・商品名/価格

・「イベリコ豚丼」 / 400円(税込432円)

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と国産の玉ねぎをごはんの上にのせ、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。

※全国の「無添くら寿司」(344店舗、3月12日現在)にて販売

※一部店舗では価格が異なります。

## ■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」

「ベジョータ」はスペイン語で「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、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化しますが、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。口に入れた瞬間溶ける素晴らしい脂を持ち、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。



## 《くら寿司のこだわり:常に最高のおいしさを求め、レギュラーメニューの改善を模索しています》

・熟成まぐろ 2013年8月

「まぐろ」としてご提供していた商品を、加工法を見直すことで「熟成まぐろ」としてリニューアル。「熟成まぐろ」とは、こだわりの方法で解凍し、お客様の元にお届けするまで一定期間寝かせることにより、旨みを最大限に引き出したまぐろのことです。

・熟成中とろ 2014年4月

厳選した大型のまぐろを熟練した技術により加工し、目一杯、中とろの部分のみを使用。一般的に皮から7cmのところまで冊取りするところを、4cmまで狭めて冊取りすることで、より厳選された、脂身の多い中とろを提供可能になりました。

・7種の魚介醤油らーめん 2012年11月

7種類の魚介をもとに毎日店舗で取る出汁を使用した、くら寿司自慢のスープとからみやすくするために、麺をストレート麺から縮れ麺に変更。食感も向上させました。