

**1か月で50万杯突破、好評につき、第2弾を発売決定！**



**お子様にも食べやすい甘口タイプが登場**

**「すしやのシャリカレー 甘口」**

**9月18日(金)より全国で発売開始**

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(代表取締役社長：田中邦彦 所在地：大阪府堺市)は「すしやのシャリカレー 甘口」を、2015年9月18日(金)より販売開始いたします。



本商品は、甘みと酸味を持つ当社こだわりのシャリ(酢飯)と、スパイスの効いた辛さが堪能できる本格派のカレーにより、深みとコクがありながら、後味はさっぱりと仕上げた「すしやのシャリカレー」の第2弾として発売。「すしやのシャリカレー」は、発売1か月で50万杯を販売するなど、お客様から大好評をいただいております。一方で、お客様から「辛口が苦手」「子どもにも食べやすい甘口があれば」といったお声をいただいたことから、開発を進めていた「すしやのシャリカレー 甘口」の完成を急ぎ、前倒して発売することを決定いたしました。

開発にあたり、シャリカレー独自の美味しさを損なわないよう、極力素材を変更せず甘口を表現することにこだわりました。26種のスパイスはそのまま、分量のみの調整とし、バナナの追加とマンゴーの種類を変更。マンゴーの中でも最高級と言われる、インド産「アルフォンソマンゴー」を使用したことにより、シャリカレーの旨みやさっぱりとした後味は残しつつ、「アルフォンソマンゴー」ならではの豊かな風味と甘みにより、フルーティーな味わいに仕上げました。お好みに応じて、スパイスの効いた本格的な辛さのカレーとフルーティーな「甘口」を選んでいただくことで、より多くのお客様に「すしやのシャリカレー」をお楽しみいただきたいと考えております。

当社はこれまでも、寿司以外でもお楽しみいただけるサイドメニューの拡充を図ってきました。今回は、くら寿司こだわりのシャリを使用したカレーを、さらに多くのお客様にお楽しみいただくために開発した商品となります。今後も、お客様からのお声に応えながら、オリジナリティのある商品の開発・販売を行うことで、お客様満足度の向上に努めてまいります。

《販売商品概要》

・商品名/価格 「すしやのシャリカレー 甘口」 / 350円(税込378円)

※全国の「無添くら寿司」店舗にて販売

※一部の店舗では販売していません。

《素材へのこだわり:26種のスパイスと14種の野菜・果物を使用》

「すしやのシャリカレー」本来の旨みを残しつつ、フルーティーな甘みを実現することにこだわり、素材はバナナの追加に留め、マンゴーの種類を、マンゴーの王様と呼ばれるインド産「アルフォンソマンゴー」に変更することで、その特徴である豊かな風味と甘みを感じていただける商品に仕上げました。



14種の野菜・果物(画像はイメージ)

【26種のスパイス】

ターメリック、コリアンダー、クミン、フェンネル、フェヌグリーク、生姜、胡椒、唐辛子、カルダモン、パプリカ、オールスパイス、シナモン、クローブ、スターアニス、セロリ、ローレル、セボリー、マジョラム、ナツメグ、タイム、にんにく、セージ、陳皮、マスタード、キャラウェイ、アニス

【14種の野菜・果物】

玉ねぎ、赤ピーマン、かぼちゃ、じゃがいも、白ねぎ、ズッキーニ、セロリ、にんじん、しょうが、にんにく、トマト、りんご、アルフォンソマンゴー(種類変更)、バナナ(追加)