

今年の土用の丑の日
春は4月25日(月)
夏は7月30日(土)

昨年120万杯突破の人気商品、販売期間を大幅拡大
「7種の魚介だれ すしやのうな丼」
3月4日(金)から7月30日(土)まで全国のくら寿司にて販売

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(代表取締役社長: 田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は「7種の魚介だれ すしやのうな丼」と、「7種の魚介だれ すしやの特上うな丼」を、2016年3月4日(金)から7月30日(土)までの間、販売期間を約5か月間に拡大して販売いたします。



「すしやのうな丼」シリーズは、2013年の販売開始以降、おかげさまで累計330万杯を突破。昨年は5月下旬からの約2か月間の販売で120万杯を突破するなど、短期間の販売にも関わらず、大好評をいただく人気シリーズとなりました。お客様から販売期間拡大のご要望を多数いただいたことから、昨年より約80日間販売期間を拡大し、約5か月間の販売を決定。従来の「夏の土用の丑の日」だけでなく、「春の土用の丑の日」である4月25日(月)にも、商品の提供が可能になりました。「すしやのうな丼」「すしやの特上うな丼」を合わせて、約220万杯の販売を見込んでおります。

人気の理由は寿司屋としてこだわり抜いたクオリティと、リーズナブルな価格設定だと考えます。厳選した肉厚のうなぎを贅沢に使用。じっくり焼いた後、蒸しの工程を加えることで、身はふっくらと柔らかく、皮は香ばしく仕上げました。例年ご好評の、「昆布」「かつお」「さば」など7種類の魚介素材を使ったうなぎ専用の自家製魚介タレは、うなぎと絶妙にマッチするまろやかな味わいを実現しました。さらに、うなぎはビタミンB1などの栄養が豊富に含まれており、夏バテ対策にはもちろん、新しい環境で疲れやすい4月～5月にも適した食材であると考えます。当社の魚介類の購買力を活かし、うなぎ1枚乗せの「すしやのうな丼」は680円(税抜)、2枚乗せの「すしやの特上うな丼」は980円(税抜)と、お値頃な価格でご提供します。

当社では、おいしさと同時に価格設定にもこだわることで「うな丼を気軽に楽しみたい」といったお客様のニーズに応えるとともに、幅広い層のお客様に寿司屋こだわりの「うな丼」をご提供して参ります。

無添くら寿司

《販売商品概要》

- ・商品名/価格 「7種の魚介だれ すしやのうな丼」 / 680円(税込734円)
- 「7種の魚介だれ すしやの特上うな丼」 / 980円(税込1058円)



※全国の「無添くら寿司」(362店舗、3月2日現在)にて販売

※一部の店舗では価格が異なります。

※お持ち帰りについては、「くら寿司特製だれ」でのご提供となります。

《「土用の丑の日」とは》

暦法では、立春、立夏、立秋、立冬の前の約18日間を「土用」といい、特に立秋(8月7日)前の「夏の土用の丑の日」は例年うなぎを食べる習慣があるなど、風物詩となっています。今年の「冬の土用の丑の日」は1月20日(水)・2月1日(月)、「春の土用の丑の日」は4月25日(月)、「夏の土用の丑の日」は7月30日(土)、「秋の土用の丑の日」は10月22日(土)、11月3日(木)となります。

《くら寿司のこだわり:高級品で知られるぶどう山椒を使用》

付け合わせの山椒は「緑のダイヤ」と呼ばれ、高級品で知られる「ぶどう山椒」を使用。大粒で肉厚な実の、さわやかな香りと風味がアクセントとなり、うなぎのまろやかな味わいを引き立てます。



《TVCMご紹介》「くら寿司 すしやのうな丼 早くも登場」篇

2016年3月4日(金)から、昨年ご好評をいただいた俳優の北大路欣也さん出演のCMを今年も放送。くら寿司のうな丼のこだわりである「7種の魚介だれ」「じっくり炭火焼き」を訴求し、当社自慢の「すしやのうな丼」を多くのお客様に召し上がっていただければと考えています。

