

**味も量も食べごたえ十分！ひと足お先に、初夏の風情をお届け！**  
**「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」**  
**5月13日(金)から、期間限定で全国のくら寿司にて販売開始**

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(社長:田中邦彦 大阪府堺市)は5月13日(金)から8月25日(木)までの期間限定で、「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」を、全国の店舗にて販売します。



本商品は、新たに夏の定番メニューを作成したいという思いから開発しました。麺は、「7種の魚介らーめん」シリーズと同様、ツルツルもちもちした食感と、コシ、喉ごしの良さが持ち味の極太ストレート麺を使用しました。具材はエビ、エビマヨ、カニカマ、チャーシュー、味玉、きゅうりにゆず皮をトッピング。麺やタレと相性の良い7種を厳選しました。毎日自社工場で作る、軍艦でも人気のエビマヨがタレと絶妙にマッチし、マイルドな味わいをお楽しみいただけるほか、きゅうりやカニカマの食感、ゆず皮の香りがアクセントに。麺の量も通常の「らーめん」シリーズの1.5倍に増量し、食べごたえのある冷やし中華に仕上げました。

麺と具材にマッチする「特製タレ」は、しょうゆベースのタレに、くら寿司こだわりの「7種の魚介だし」と、お酢とレモン汁を追加。魚介だしの旨みにほどよい酸味が加わり、さっぱりとした後味を実現しました。喉ごしの良い麺とも相まって、初夏の暑い日や、夏バテで食欲がないときにも、お手軽に召し上がっていただけます。

気象庁の発表によると、今年は初夏にかけて南から暖かい空気が流れ込みやすく、例年よりも気温が高くなると予報されています。くら寿司は、「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」の販売により、ひと足早く初夏の風情をお届けするとともに、暑い日に素早く手軽に召し上がっていただく、昼食利用のニーズにもお応えします。今後もくら寿司は、四季折々の味わいを楽しんでいただけるような商品の開発を進めてまいります。

◀販売商品概要▶

商品名/価格 「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」 / 350円(税込378円)

※5月13日(金)から8月25日(木)までの期間限定販売。

※全国の「無添くら寿司」(366店舗、5月11日現在)にて販売。

※一部の店舗では販売していません。

◀今年も登場！夏にぴったりのかき氷も同時発売▶

同日、5月13日(金)から9月15日(木)までの期間限定で、かき氷も販売開始します。今年も昨年  
からご好評を頂いている「豊潤いちご」と「宇治金時」の2種類が登場。「豊潤いちご」は、いちごの  
果実入りでみずみずしく、「宇治金時」は、安政元年創業の老舗「玉林園」の宇治抹茶と北海道産  
小豆、そして白玉をお楽しみいただけます。「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」と共に、  
初夏の風情をくら寿司でお楽しみいただけます。

商品名/価格 「かき氷 豊潤いちご」「かき氷 宇治金時」 / 230円(税込248円)



※お持ち帰り可。5月13日(金)から9月15日(木)までの期間限定販売。

※練乳あり、練乳なしをお選びいただけます。

※全国の「無添くら寿司」(366店舗、5月11日現在)にて販売。

※一部店舗では価格が異なります。また、販売対応を行っていない店舗もあります。