

新感覚の  
「揚げシャリ」が  
味の決め手！

累計300万杯突破「すしやのシャリカレー」シリーズから新商品が登場

「シャリカレーうどん」「シャリカレーうどん(甘口)」

7月1日(金)から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(代表取締役社長: 田中邦彦 所在地: 大阪府堺市)は、累計300万杯突破の人気商品「すしやのシャリカレー」シリーズの新商品として「シャリカレーうどん」「シャリカレーうどん(甘口)」の2種を7月1日(金)から販売開始します。



本商品は、ゆでうどん1玉にカレーをかけ、注文を受けてから店内で揚げるちく天(ちくわ天)、たまご天、そして国内メニューでは初採用となる「揚げシャリ」を2個トッピング。揚げシャリは、お寿司に使用する、こだわりのシャリを小麦粉につけて揚げることで、外はカリカリ、中はもちもちとした食感を実現。食感とともに揚げシャリの甘味や、酢のほのかな香りがアクセントとなる、カレーうどんに仕上がりました。

「すしやのシャリカレー」シリーズは、2015年7月末の発売以来、おかげさまで累計300万杯を突破した人気メニューです。このカレーの完成度の高さを、お客様からも評価いただいております。今年6月には、「自宅で手軽に楽しみたい」などのご要望を受けて「すしやのシャリカレー」家庭用と、お持ち帰り用のシャリの販売を開始。さらに、このカレーを活かした商品の拡充にも取り組み、本商品の発売に至りました。お客様のお好みに合わせて、「シャリカレーうどん」「シャリカレーうどん(甘口)」の2種類から選択いただけます。

本商品をきっかけに、くら寿司の「専門店にも負けない本格的な美味しさ」をお客様に知っていただくとともに、今後も独自性の高い商品開発・販売を通じて、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 「シャリカレーうどん」 / 350円(税込378円)  
「シャリカレーうどん(甘口)」 / 350円(税込378円)

※全国の「無添くら寿司」(368店舗、6月29日現在)にて販売

※お持ち帰り可(一部店舗では不可)

※一部の店舗では販売していません。

《すし屋の命、シャリを大胆にアレンジ！新開発「揚げシャリ」》

今回の「シャリカレーうどん」には、アメリカ向けメニューとして開発され、今回国内では初の採用となる、「揚げシャリ」を使用。当社こだわりのシャリに小麦粉をつけて揚げたもので、アメリカでは「クリスピーライス」と呼ばれています。アメリカ店舗でも、「クリスピーライス」を使用した寿司が、「Crab Mayo」はじめ、好評を得ています。



カニマヨとアボガドが乗った、  
「Crispy Rice Crab Mayo」

《累計300万杯突破:「すしやのシャリカレー」シリーズ》

2015年7月31日(金)に発売した「すしやのシャリカレー」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、さっぱりとした後味が特徴です。さらに、「すしやのシャリカレー」が発売1か月で50万杯を突破したことを受け、第2弾として、同年9月18日(金)に「すしやのシャリカレー 甘口」を、予定を前倒して発売。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」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、お好みに応じて味を選択いただけるようにしました。さらに同年10月からは、お客様からのご要望を受け、お持ち帰りにも対応。発売3か月で、「すしやのシャリカレー」シリーズが目標としていた100万杯を達成し、同年11月からは、トッピングを加えることで、商品のバリエーションを増やしました。現在は、全8種類の中から、お好みや気分に合わせて、選択いただけます。さらに、2016年6月からは「すしやのシャリカレー」家庭用パックの販売を開始し、ご家庭でも「すしやのシャリカレー」を手軽にお楽しみいただけます。

《TVCMご紹介》 「くら寿司 シャリカレーうどん 何だこれは」篇

2016年7月1日(金)から俳優の北大路欣也さん出演のCMも放送。揚げたてのちく天、たまご天に加え、揚げシャリがトッピングされた「シャリカレーうどん」を一口食べて、その美味しさに「なんだこれは！」と驚く北大路さんを通して、商品の美味しさを訴求し、多くのお客様に召し上がっていただくきっかけとなれば、と考えています。

