

大手回転寿司チェーン初！ついに「パン」が登場!!
「パン×シャリ×カレー」の華麗なるハーモニー
揚げ立て、サクサク！「シャリカレーパン」
7月29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、「シャリカレー」シリーズの新商品として、「シャリカレーパン」を7月29日(金)から販売開始します。



本商品は、累計300万食突破の人気商品「シャリカレー」シリーズの第3弾として販売、パンの販売は大手回転寿司チェーンで初の取り組みとなります。当社では、約5年前から「揚げたてパン」販売を構想し、くら寿司らしい、オリジナリティの高いパンの開発を目指しました。2015年7月に「すしやのシャリカレー」の商品化を受けて、揚げたてパンとシャリカレーを組み合わせた「くら寿司独自の揚げたてパン」の開発に着手。そこから約1年間、専用カレー等の開発などを行い、揚げたてパンとシャリ、カレーを組み合わせた「シャリカレーパン」の発売に至りました。

半分にカットしたパンを表面だけ揚げることで、サクサクとした食感を実現。本商品に合わせて開発したカレーとシャリを混ぜ合わせました。スパイスの効いた辛さや、深みとコクと揚げたての食感を楽しめる、くら寿司ならではのカレーパンに仕上げました。もちろん、パン、カレー、シャリ全て四大添加物無添加となっております。また、本商品は、店内にて手作りするため、平日は1日30個、土日祝日は1日60個限定での販売となります。

今後も、本商品のように、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 「シャリカレーパン」 / 150円(税込162円)

※全国の「無添くら寿司」(371店舗、7月26日現在)にて販売

※一部の店舗では販売していません。

※一部店舗では価格が異なります。

※お持ち帰り可(一部店舗では不可)。

《くら寿司のこだわり:パンは注文を受けてから揚げることで、出来たてをご提供》



①注文を受けてから、パンを揚げる



② トロみをつけた専用のカレーとシャリを
混ぜ合わせ、パンに挟む



③「オーダーレーン」にてお客様の座席へ、
揚げ立ての状態でご提供します。

《累計300万食突破:「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50万食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」を発売しました。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100万食を達成しました。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追加。現在は、全8種類の中から、お好みや気分に合わせて、お選びいただけます。2016年6月からはご家庭でも手軽にお楽しみいただくために、「すしやのシャリカレー」家庭用パックの販売を開始。さらに、2016年7月には、国内メニューで初めて「揚げシャリ」を採用した「シャリカレーうどん」を販売開始するなど、「シャリカレー」シリーズの商品の拡充に取り組んでいます。