

**大手回転寿司チェーン初！ついに「牛丼」が登場!!
これぞ本物の牛丼の味!!**

「牛丼を超えた、『牛丼』」

～11月4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、新商品として、「牛丼を超えた、『牛丼』」を11月4日(金)から販売開始します。



この度、販売を開始する「牛丼を超えた、『牛丼』」は、味の決め手となる特製だれとして、「醤油」「砂糖」「みりん」「酒」に加えて、くら寿司ならではの「7種類^{※1}の魚介だし」を使用。特製だれと国産玉ねぎの甘味が染み込んだ柔らかいお肉は、どなたでも美味しくお召し上がりいただける仕上がりとなりました。牛肉は「最も牛丼にあう」とされる、赤みと脂身のバランスが絶妙な牛肉を厳選して使用し、玉ねぎはこちらも厳選した国産のものを使用しています。また、無添加^{※2}で、素材にもこだわり、「体にも優しい」牛丼となっています。

本商品は、くら寿司ならではの「牛丼」を目指し、独自製法を採用。全ての食材を同時に煮込まず、最初に玉ねぎの、甘味や旨みそして食感が無くならない程度に、特製だれで煮込み取り出す。次に牛肉を固くならない程度に通します。お肉の旨みと玉ねぎの甘味が一体となり、特製だれが染み渡る、手間暇かけた珠玉の「本格牛丼」に仕上げました。是非、ご賞味ください。

今後も、本商品のように、専門店にも負けない本格的な商品開発・販売を通じて、お客様満足度の向上に努めてまいります。

※1・・・マグロ、カタクチイワシ、ウルメイワシ、カツオ、ソウダカツオ、アジ、サバを使用

※2・・・四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)不使用

《販売商品概要》

商品名/価格 「牛丼を超えた、『牛丼』」 / 370円(税込399円)

※全国の「無添くら寿司」(379店舗、11月2日現在)にて販売

※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)。

《「7種の魚介だれ すしやの天井」再販のお知らせ》



この度、「牛丼」の販売のタイミングに合わせて、一時販売を休止していた、「7種の魚介だれ すしやの天井」の販売を平日限定商品として再開します。本商品は、すし屋ならではの厳選したえびといかを贅沢に使用。さらに、注文を受けて調理し、揚げたてをオーダーレーンでお届けすることで、出来たてのサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

この機会に是非寿司だけでなく、丼物もご賞味ください。

《「レストランチェーン部門で顧客満足度『日本一』を獲得》

「2016年度JCSI(日本版顧客満足指数)第1回調査結果発表」にて、「無添くら寿司」が、レストランチェーン部門で初の「顧客満足度『日本一』」を獲得致しました。これからも皆様にご支持いただけるよう、さらなるサービスの向上を通じて、お客様満足度の向上に努めて参ります。

