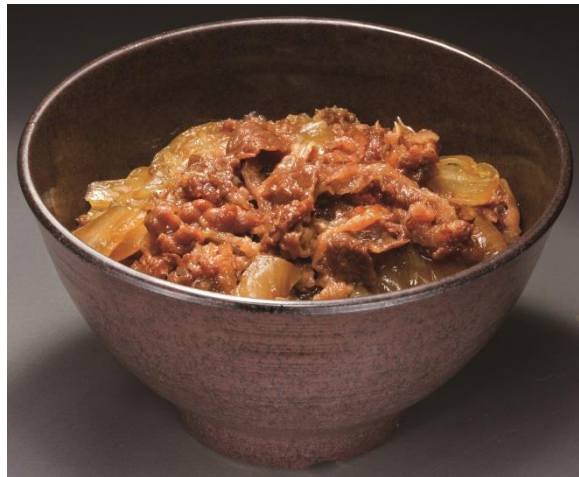


**大手回転寿司チェーン初！ついに「牛丼」が登場!!
これぞ本物の牛丼の味!!**

「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。

