

「魔女のはぐき」「目玉ムース」など、“グロかわメニュー”が登場！
くら寿司初の「ハロウィン特製メニュー」4種を発売
～10月13日(金)から10月31日(火)まで全国のくら寿司にて～

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、日本でも恒例行事化した「ハロウィン」に合わせて、当社初の「ハロウィン特製メニュー」4種(「消えるお化けの黒カレー」、「魔女の海老マヨ」、「魔女のはぐき」、「恐怖の目玉ムース」)を10月13日(金)から10月31日(火)まで全国のくら寿司にて期間限定販売します。



当社は、節分の恵方巻きやバレンタインデーなど、季節の行事に関する商品をご提供してまいりましたが、「ハロウィンもくら寿司で」との思いから商品開発に着手。ハロウィンメニューは、くら寿司として初めてのご提供となります。

「消えるお化けの黒カレー」は大人気の「シャリカレー」にイカスミなどを加え、コク深い味の“暗黒のカレーソース”に仕上げました。シャリは紫キャベツを使用した特製マヨソースでコーティング。さらに“オバケ”をイメージした真っ白な綿あめをトッピング。“暗黒のカレーソース”を綿あめにかけてお召し上がりいただくことで、“オバケ”が消える楽しい仕掛けを楽しめるとともに、ピリ辛のカレーと甘い綿あめが絶妙にマッチします。「魔女の海老マヨ」は、中華シリーズの「特撰海老マヨ」に紫キャベツの特製マヨソースをかけました。食べておいしく、見た目も楽しい商品が完成しました。

「魔女のはぐき」は、竹炭で黒くしたミルク味のアイスやマシュマロで、魔女の持つホラーなイメージを再現。見た目はホラーでも、一口食べれば、ワッフルとマシュマロのふわふわ食感で幸せ気分。また、「恐怖の目玉ムース」はスプーンで切り分けると、真っ赤なイチゴソースがまるで「血」のように中からあふれ出る仕掛けで、まさに恐怖！甘酸っぱいソースが甘さ控えめのミルクムースにマッチします。

本メニューにより、「大切な方と、くら寿司でハロウィンを楽しむ」「SNS映えする写真を撮って楽しむ」という選択肢をお客様にご提供できればと考えています。

むてん
無添

くら寿司

《ハロウィン特製商品概要》

- ・商品名 / 価格 : 「ハロウィン特製 消えるお化けの黒カレー」 / 370 円(税込 399 円)
- ・商品名 / 価格 : 「ハロウィン特製 魔女の海老マヨ」 / 200 円(税込 216 円)
- ・商品名 / 価格 : 「ハロウィン特製 魔女のはぐき」 / 250 円(税込 270 円)
- ・商品名 / 価格 : 「ハロウィン特製 恐怖の目玉ムース」 / 100 円(税込 108 円)

※上記 4 商品、いずれも全国の「無添くら寿司」(397 店舗、9 月 8 日現在)にて、
10 月 13 日(金)から 10 月 31 日(火)まで間限定販売。

※一部、取扱いのない店舗や価格が異なる店舗がございます

《商品詳細ご紹介》



「消えるお化けの黒カレー」

通常のカレールーをベースにイカスミで「黒」にアレンジ。

シャリの上には紫キャベツの特製マヨソースと共に、甘い綿あめを
乗せ、「消えるお化け」を表現しました。

マヨソースのコクと酸味、綿あめの甘みがカレーとマッチ
する、今までにない一品です。



「魔女の海老マヨ」

見た目はグロテスク！味は絶品！

揚げたてのサクサクとした食感が大人気の「特撰海老マヨ」を、
紫キャベツの特製マヨソースで彩りました。



「魔女のはぐき」

ミルク味の竹炭アイス、ラズベリーソース、マシュマロ 8 個をワッフルで包
み、魔女の持つホラーなイメージを再現。ホラーな見た目とは裏腹に、
ラズベリーのさっぱりした味わいとふわふわした食感、アイスの冷たさな
ど、いくつもの「お楽しみ」があるスイーツに仕上がりました。



「恐怖の目玉ムース」

ミルクムースの上にイチゴゼリー、チョコレートに乗せて「目玉」を表現
しました。ムースをスプーンで切り分けると、中から「血」をイメージした
真っ赤なイチゴソースが溢れ出します。イチゴの酸味と、甘さ控えめ
のミルクムースが絡まり、チョコレートがアクセントになるスイーツです。