

最大73%OFF！※1節分恵方巻にも“糖質オフ”が登場！

シャリ抜きの太巻き！「大根の酢漬け」を使用

「糖質オフ巻」

**「シャリ野菜七福巻」「シャリ野菜えびマヨ巻」など
手作り恵方巻 計8種類の予約受付開始**

～1月5日(金)から全国のくら寿司にて～

今年の恵方は
「南南東」

赤鬼も真っ青！
シャリを使わない
太巻き

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、糖質オフ巻「シャリ野菜七福巻」「シャリ野菜えびマヨ巻」(各220円税別)を新たにラインアップに加えた計8種類の恵方巻の予約を、1月5日(金)から2月3日(土)まで、全国の店舗にて受け付けます。



「糖質オフ巻」は、昨年8月に発売した「糖質オフシリーズ」の好評を受けて開発を開始。従来の恵方巻の中から大根の酢漬けとの相性が良かった、「七福巻」と「えびマヨ巻」を大胆に「糖質オフ巻」としてアレンジしました。糖質が気になる方だけでなく、野菜好きの方にもお薦めの商品です。

「シャリ野菜七福巻」は、大根の酢漬け、あなご※2、えび、三つ葉、椎茸煮、おぼろ、かんぴょう、たまごを贅沢に使用。外側をサンチュとこだわりの海苔で巻いて、糖質68%オフ※3でご提供します。7つの具材と大根の酢漬けが絶妙にマッチする一品に仕上がりました。また、「シャリ野菜えびマヨ巻」は、大根の酢漬け、きゅうり、えびマヨを使用。同様に外側をこだわりのサンチュと海苔で巻いて、糖質73%オフでご提供します。こちらもえびマヨと大根の酢漬けの相性が抜群の一品です。

「大根」は、古くから「厄除け」と縁のある食材として知られています。京都や奈良のお寺では、「身体の毒と厄を払う食べもの」として大根炊きを振る舞い、長崎では節分の日に紅大根を食べるなど、各都道府県で親しまれており、味だけでなく、縁起や、厄除けとして食べる恵方巻きとの相性が抜群です。

今回「糖質オフ巻」という新たなラインアップを加え、糖質が気になる方など、より多くのお客様に「恵方巻」をお楽しみいただきたいと考えております。

※1:本文中の糖質オフの数値は、全て自社通常品と比較した場合の分析値です

※2:西日本・九州では「うなぎ」を使用 ※3:西日本・九州では64%オフ

《販売概要》

商品名 / 価格 「シャリ野菜七福巻」 / 各220円(税込237円)

商品名 / 価格 「シャリ野菜えびマヨ巻」 / 各220円(税込237円)

※全国の「無添くら寿司」(402店舗、1月5日現在)にて、1月5日(金)から2月3日(土)まで予約受付。

2月3日(土)のみのお持ち帰り限定販売です。

※一部、予約を受け付けていない店舗がございます。

※「まるごといわし巻」は数量限定商品です。予定数量に達し次第、受付を終了させていただきます。

《くら寿司 恵方巻シリーズ》 商品名/価格 ※いずれもハーフサイズ(約10cm)

「シャリ野菜七福巻」/220円(税込237円)

あなご(西日本はうなぎ)、えび、みつ葉、椎茸煮、おぼろ、かんぴょう、たまご、サンチュ



糖質
68%※オフ

「シャリ野菜えびマヨ巻」/220円(税込237円)

きゅうり、えびマヨ、サンチュ



糖質
73%オフ

※...西日本・九州では64%オフ

「まるごといわし巻」/350円(税込378円)

いわし塩焼き、大葉、梅肉



数量限定
販売

「豪華かに太巻」/350円(税込378円)

かにほぐし身、たまご、きゅうり



「とんかつ太巻」/350円(税込378円)

とんかつ、サンチュ、マヨネーズ



「七福巻」/220円(税込237円)

あなご(西日本はうなぎ)、えび、みつば、椎茸煮、おぼろ、かんぴょう、たまご



「えびマヨ巻」/220円(税込237円)

えびマヨ、きゅうり



「たまご巻」/220円(税込237円)

たまご、きゅうり



《くら寿司 糖質オフシリーズについて》



糖質オフシリーズ「シャリ野菜」「7種の魚介 らーめん 麺抜き」「シャリプチ」

くら寿司は、更なる顧客満足度向上に向け、他社に先駆けてお客様のニーズに対応した商品開発を進めてまいりました。2015年より、新商品開発において「糖質制限」に注目。時代のニーズをかなえる、「野菜を使ったお寿司」を模索し、シャリの代わりに大根の酢漬け、麺の代わりに4種の蒸し野菜を使うなど、お寿司屋でも、「無理せず、美味しく糖質制限」というニーズに応えた、「糖質オフシリーズ」が完成。2017年8月31日(木)(野菜の日)より、糖質オフシリーズ「シャリ野菜」「7種の魚介 らーめん 麺抜き」「シャリプチ」の3種(全10商品)を全国のくら寿司で販売しています。

「シャリ野菜(全4種)」は、シャリの代わりに「大根の酢漬け」を使用した全く新しいお寿司。大根は、寿司ネタを邪魔せず、かつ食感も楽しめる、程よい厚さ・長さにかット。こだわりの酢をベースに砂糖・塩・醤油・ゆず胡椒を加えた特製合わせ酢で味付けしました。ベースに敷かれたサンチュで巻いて食べるとより美味しく、そして、そのまま醤油をつけても美味しくお召し上がりいただけます。

「7種の魚介 らーめん 麺抜き(全4種)」は、毎日店舗で作る「7種の魚介だし」が決め手の、特徴あるラーメンスープに、麺の代わりに、ニンジン、チンゲン菜、モヤシ、キャベツの4種の蒸し野菜をたっぷりと使用。ラーメンスープの味を損なわないようにしつつ、食べ応えと彩にこだわりました。「シャリ野菜」「らーめん 麺抜き」ともに、“国産野菜”を厳選して使用しております。

「シャリプチ(全2種)」は、「シャリが大きい」「他のネタも食べたいのにすぐにお腹がいっぱいになってしまふ」等のお客様のニーズにお応えし、シャリを半分にして提供しています。