

質が違う! 旨さが桁違い!

あの「熟成 激とろ」を超える…?

まぐろの最高級部位!!

「熟成 激大とろ」100円

7月21日(土)・22日(日)・23日(月)の3日間、  
全国のくら寿司店舗にて

くら寿司  
全お寿司の中で、  
最高のコスパ!!

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、7月21、22、23日の3日間限定で「熟成 激大とろ」(一貫)を100円(税抜)にて、全国のくら寿司でご提供いたします。



「熟成 激大とろ」 / 100円(税抜)

本商品は、6月8日(金)からと、22日(金)から3日間限定で販売し、1日で30万皿の売上を記録した、大人気商品「熟成 激とろ」シリーズの新商品となります。厳選したミナミマグロから、マグロの“最高級部位”とも呼ばれる大とろを贅沢に使用。さらに、くら寿司独自の熟成方法により、旨みを最大限に引き出しました。上質な大とろの脂の旨みや甘さを1皿100円(税抜)でご堪能いただける、まさに、「質が違う・旨さが桁違い」の、『感“激”』いただける商品に仕上がりました。お客様に感動の3日間をご提供できる商品と自負しております。

ちなみに、今回の「熟成 激大とろ」は現状のくら寿司の全お寿司メニューの中で、最高のコストパフォーマンスを誇る商品となっております。この機会をお見逃しなく、ぜひご賞味ください。

＜販売概要＞

商品名 / 価格: 「熟成 激大とろ」 / 100 円 (税込 108 円)

※全国の「無添くら寿司」(408 店舗、7 月 19 日現在)にて、期間限定販売



＜RT するだけ!総額 10 万円のお食事券が当たる!『熟成 激大とろ』ツイッター限定企画実施!＞

2018 年 7 月 21 日(土)～2018 年 7 月 23 日(月)まで、「熟成 激大とろ」とくら寿司ツイッター限定企画を実施します。期間中に、①くら寿司公式ツイッターアカウント(@mutenkurasushi)をフォロー。②「熟成 激大とろRT企画」の投稿にリツイートしていただいた方の中から抽選で 20 名様に、全国のくら寿司で使用できる 5,000 円分のお食事券をプレゼントいたします。

