

“寿司屋が本気で作ったハンバーガー”
『KURA BURGER』誕生
天然魚プロジェクト×新作サイドメニュー
3/1(金)～全国のくら寿司にて全2種販売開始

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、回転寿司業界では初となる※1ハンバーガー「KURA BURGER フィッシュ」「KURA BURGER ミート」を、3月1日(金)より全国のくら寿司で発売いたします。



国産天然魚100%使用した「KURA BURGER フィッシュ」は、天然魚プロジェクトの取り組みから生まれました。本場アメリカ同様、香ばしくジューシーなしっかりとした食感のパテ。そして様々な国産天然魚の美味しさを生かすスパイスやソースの味付けが特徴です。

「KURA BURGER ミート」は肉の旨みの特徴の、スタンダードな味わいを目指しました。ふんわりした食感を生み出す合いびき肉のパテと、ケチャップベースのソースでシンプルな味付けに仕上げました。

さらに、具材を挟むパンである「シャリバンズ」は、米粉のもっちりした食感と、黒酢を入れることでふっくらとした仕上がりとしがみ特徴です。そしてトッピングとして「玉ねぎのてんぷら」を採用。グリルではなく、外はサクサク、中はジューシーな玉ねぎのてんぷらを挟みました。和食の技術を最大限生かした、「シャリバンズ」と「玉ねぎのてんぷら」、2つの名わき役がバーガー全体の味を引き立てます。

寿司屋が本気で作ったハンバーガー、「KURA BURGER (くらバーガー)」をぜひご賞味ください。

(※1)販売店舗 400 店以上の大手回転すしで、レギュラーメニューとしての発売は初。(自社調べ)

《新商品開発背景》

くら寿司は2014年9月より、産地直送の新鮮な国産天然魚を使ったお寿司を積極的に提供する「天然魚プロジェクト」を始動しました。漁港で獲れる新鮮な国産天然魚は品質が高いにも関わらず物流などの問題で市場に出荷されないことから、獲れた魚を一船まるごと買い付けそして即時輸送することにより、より安く、より新鮮な寿司ネタとして、一皿100円で提供することを実現しました。

天然魚プロジェクトは、「日本の漁業を守る、変える。そして日本の天然魚をもっと手軽に、美味しく楽しんでいただきたい」という思いから生まれた取り組みです。

2018年5月からは、寿司ネタとなりにくい部位や魚体の有効活用として「さかな100%プロジェクト」を開始しました。一つは、魚のアラや骨の部分を魚粉に生成、餌の一部として形成することで生まれた高付加価値な循環フィッシュ(みかんサーモン/みかんぶり等)の飼育、販売を実施。また、切り身を整える上で余った部分や骨の周りの身の部分の有効活用として、ねり天やコロッケの自社加工、販売を実現しました。今回のフィッシュバーガーに使用するパテは、ねり天やコロッケ製作の技術を活用し、構想から5年の歳月をかけ商品化にいたった新商品です。

これまで専門店にも負けない本格ラーメンやイタリアン、スイーツなどのサイドメニュー開発に力を入れてきたくら寿司ですが、この新作「KURA BURGER フィッシュ」「KURA BURGER ミート」の販売を皮切りに、ファストフード市場に挑戦して参ります。

《販売概要》

□商品名 / 価格 : 「KURA BURGER フィッシュ」「KURA BURGER ミート」 / 各250円(税込270円)

□販売店舗 : 全国のくら寿司にて販売

(※)サンルート梅田店、鈴蘭台店では、販売していません

(※)ららぽーとTOKYO-BAY店、イオンモールライカム店では価格が異なり、持ち帰りも対応していません。



【KURA BURGER フィッシュ】
250円(税込270円)



【KURA BURGER ミート】
250円(税込270円)



【シャリバンズ】



【玉ねぎの天ぷら】

□「KURA BURGER フィッシュ」 開発者おすすめ絶品アレンジレシピ



【くら特製ガリ】
さっぱりとした味わい。新食感。



【くら特製わさび】
テリヤキソースと相性抜群。大人な味。

《さかな100%プロジェクトとは》

昨年5月より開始した「さかな 100%プロジェクト」とは、国産天然魚を余すことなく 100%活用するくら寿司独自の取り組みです。近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、餌の原材料となる水産資源の維持や海洋環境の保護が注目されています。そのような中で当社が国産天然魚を提供する際に自社加工センターから出る、年間約 600 トンの骨やアラなどの部位の活用が課題としてありました。そのような天然魚の加工の際に出る骨やアラを魚粉として生成し、養殖魚用飼料の一部として形成することで高付加価値な、新たな魚を育てる、環境にも優しい画期的な取り組みにより生まれたものが循環フィッシュです。



《期間限定専門店もオープン 「KURA BURGER in 渋谷」》

「専門店に負けない味」をコンセプトに開発してきたくら寿司のサイドメニューですが、この度ついに期間限定の専門店を渋谷にオープンします。その名も、渋谷「KURA BURGER」。くら寿司のサイドメニューをメインメニューとして売り出すのは初の試みです。

口期間 : 2019年2月25日(月)~3月3日(日) 計7日間 【OPEN 11:00~20:00】

※オープン日の25日(月)のみ 14:00 オープン



口場所 : 渋谷区宇田川町 13-9 KN 渋谷 2ビル(渋谷駅:ハチ公前広場 徒歩 5 分)

