

## くら寿司 旬の極みシリーズ 第2弾

# 厚切りすぎる『桜鯛』

～旨すぎる2キロ前後の桜鯛のみを厳選～

— 3/29(金)～ 全国のくら寿司にて期間・数量限定販売開始 —

業界一の  
厚切り

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(代表取締役長: 田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、「くら寿司旬の極みシリーズ」の第2弾として、「厚切り桜鯛」を3月29日(金)より全国のくら寿司にて販売いたします。



大好評をいただいた、『くら寿司 旬の極みシリーズ』第1弾の「国産天然くえ」に続き、第2弾として業界一※厚切りの「厚切り桜鯛」を3月29日(金)より期間限定でご提供します。

「桜鯛」は桜の咲く3月から4月に獲れる、産卵期前の真鯛です。身体に栄養を蓄えることから脂乗りが良く、この時期にしか食べられない旬の味覚です。また、おめでたい象徴の魚として、高価格で取引されています。その「桜鯛」の中でも、最も美味しいとされる2キロ前後の魚体を厳選。冬の寒い時期にも産卵に向けてしっかりと餌を食べているので、脂の乗りが良く、程良い弾力がある食感が魅力です。さらに、口から溢れんばかりの「厚切り」にてご提供することで、より桜鯛の旨味をご堪能いただけます。

当社は全国の“ご当地食材”を手ごろな価格で販売するために、2010年より九州の五島列島、愛媛などの新鮮な魚を取り揃えたフェアを実施。バイヤーが産地を訪ねて、直接産地の新鮮な魚を仕入れ、販売してきました。およそ10年間を経て、現在、漁港や生産者様との取引は約100か所に至ります。2014年には、産地の国産天然魚を1皿100円でレギュラー提供する「天然魚プロジェクト」を開始。2018年には「循環フィッシュ」、今年3月にはその一環で「KURA BURGER」の販売を開始しました。そして、今月より「くら寿司 旬の極みシリーズ」を開催し、大好評をいただいております。

今後もくら寿司では定期的に『くら寿司 旬の極みシリーズ』を開催してまいります。その時期でしか味わえない旬のお寿司を、ぜひくら寿司でお楽しみください。

※2019年3月27日時点、大手回転寿司チェーンにおいて(自社調べ)

《販売概要》

商品名 / 価格: 「厚切り桜鯛」 / 200 円 (税込 216 円)

全国の「無添くら寿司」にて、期間限定販売。



【厚切り桜鯛 [二貫]】  
3/29～ ※毎日数量限定



2キロ前後の厳選した桜鯛

《同時実施「家族笑顔の2大企画」概要》



3月31日(日)まで、ご来店いただいたお客様全員に、「茶碗蒸し半額券」をプレゼントしております。  
※ご使用可能期間:4月1日(月)~11日(木)

出汁のきいた、くら寿司自慢の「茶碗蒸し」をよりおトクにお召し上がりいただけるキャンペーンです。  
桜鯛をご堪能いただきつつ、ぜひおトくな半額券も手に入れてください!



4月11日(木)まで、「KURA BURGER」をご注文いただいたお客様全員に、「ビックラポン!」をプレゼントしております。

バーガーを食べて、カプセル景品を手に入れるチャンスです! お持ち帰りでもお渡ししておりますので、ご家族連れのお客様には嬉しい企画となっております。  
この機会にぜひ「KURA BURGER」をお召し上がりください。  
※景品内容はコナングッズではありません。  
※一部店舗では実施していません。