

くら寿司夏の“極み”対決！
『旬の極みシリーズ はも・うに』
VS
『極み KURA BURGER チーズフィッシュ/ビーフ』
7/19（金）～全国のくら寿司にて販売開始

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくら寿司株式会社（代表取締役社長：田中邦彦 所在地：大阪府堺市）は、旬の極みシリーズ第6弾「はも天寿司」「新物うに」とKURA BURGERの新作「極み KURA BURGER チーズフィッシュ/ビーフ」を7月19日（金）より全国のくら寿司で同時発売いたします。



【旬の極みシリーズ第6弾 「はも天寿司」と「新物うに」】

第6弾となる本キャンペーンでは、「はも」「うに」をはじめ、期間限定商品を多数ご用意。「はも天寿司」には瀬戸内産の希少で脂乗りと旨みが絶品の1kg前後の「はも」を使用しており、注文を受けてから揚げることでサクサク、ふわふわの食感を実現しました。「新物うに」はミョウバン不使用の今年とれた新物を使用しているため、うに本来の濃厚な甘みが特徴です。

【極み KURA BURGER チーズフィッシュ/ビーフ】

発売初月に100万食を売りあげた大人気サイドメニュー「KURA BURGER」の新作2種類の販売を開始します。「極み KURA BURGER チーズフィッシュ」のパテには厳選した国産天然魚を100%使用（※1）。今回、パテの原材料の配合を見直したことで、よりマイルドな味わいを実現しました。また、トッピングのスライスチーズとチーズソースが濃厚で高級感のある味わいを実現し、パテの旨みを更に引き立てます。味のアクセントには、新たに店舗で揚げたガリ（ガリチップ）を追加。サクサクとした食感と爽やかな後味がバーガー全体のまとめ役になっています。また、1日分の鉄分を摂取することができる“からだに嬉しい”バーガーとなっております。そして、「極み KURA BURGER ビーフ」も同時発売。厳選したビーフ100%使用（※2）のパテを、ご注文を頂いてからフライヤーで揚げ、さらにバーナーで炙ることで、旨味と香ばしさが格段にアップいたしました。両アイテムとも、まさに旨さの「極み」を実現したバーガーとなっております。※1 パテの魚肉は100%国産天然魚 ※2 パテの肉はビーフ100%

《販売概要》 商品名/価格/販売期間



はも天寿司(税込 216 円)

販売期間: ~7 月 25 日まで

※持ち帰り不可。一部店舗で販売しておりません。



新物うに(税込 216 円)

販売期間: ~7 月 25 日まで



熟成大とろ(一貫)(税込 216 円)

販売期間: ~7 月 21 日まで



豪華甘えび手巻き(一貫)(税込 216 円)

※持ち帰り不可



【北海道産】ぼたんえび(一貫)(税込 216 円)

販売期間: ~7 月 21 日まで ※持ち帰り不可



豪華うなぎ三種盛り(税込 216 円)

販売期間: 7 月 22~25 日まで



極厚 サーモン(税込 216 円)



黒毛和牛カルビ(一貫)(税込 216 円)

販売期間: 7 月 22~25 日

《販売概要》 商品名/価格/特徴
 (両商品とも一部店舗では販売していません)



- 商品名:【極み KURA BURGER チーズフィッシュ】
- 価格:税込 421 円
- 特徴:
 - ① パテの配合を変えることでよりマイルドな味わいを実現。
 - ② 3種のチーズ(クリームチーズ、チェダーチーズ、カマンベールチーズ)を配合したチーズソースとスライスチーズを贅沢に使用。テリヤキソースにも合う濃厚なコクをプラス。
 - ③ 揚げたての「玉ねぎの天ぷら」と「ガリチップ」が味と食感のアクセントに。



- 商品名:【極み KURA BURGER ビーフ】
- 価格:税込 421 円
- 特徴:
 - ① パテにはアメリカ・カナダ産のビーフを100%使用(※)。赤身の旨みが凝縮し、「肉感」のある食べ応えのあるパテに進化。
 - ② パテは、注文を受けてからフライヤーで揚げ、さらにバーナーで炙ることで、旨味と香ばしさがさらにアップ。
 - ③ スライスチーズのコクとケチャップソースの甘みに加え、ブラックペッパーが味のアクセントに。

※パテの肉はビーフ 100%

極みポイント①(チーズフィッシュ)

くら寿司オリジナルのガリチップをトッピング!



極みポイント②(チーズフィッシュ)

スライスチーズとチーズソースを贅沢に使用!



極みポイント③(ビーフ)

ビーフ 100%の「肉々しい」本場のパテを追求!



極みポイント④(ビーフ)

直前炙りで旨みを凝縮させ香ばしさが更にアップ!

