

**ワンランク上の新スイーツブランド誕生！**

～厳選された旬の素材を贅沢に使用～



ク ラ ロ ワ イ ヤ ル

**『KURA ROYAL』**

— 9月9日より 全国のくら寿司にて販売開始 —

試食会も  
開催！

9月3日 「KURA ROYAL Cafe」(SHIBUYA109 店頭イベントスペース)

9月7日 マイナビ presents 第29回 東京ガールズコレクション 2019 AUTUMN/WINTER

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、高品質とおいしさを追求した、スイーツブランド「KURA ROYAL」を新設します。その第1弾商品として「たっぷり完熟マンゴーパフェ」、「黒糖タピオカミルクティー」、「黒糖タピオカ抹茶ミルク」を、9月9日(月)より全国のくら寿司にて販売いたします。また第2弾商品として「モンブランパフェ」を9月20日(金)より販売いたします。



(左から)「たっぷり完熟マンゴーパフェ」「黒糖タピオカミルクティー」「黒糖タピオカ抹茶ミルク」「モンブランパフェ」

当社はハイクオリティなお寿司を期間限定で提供する、「旬の極み」シリーズを今年3月より販売し好評をいただいております。「KURA ROYAL」は、この素材を極めた「旬の極み」シリーズから誕生しました。

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。女性の開発者が専任で従事し、『お客様に驚きと喜びを感じてほしい、至福のひとつを味わっていただきたい』という思いから、「夢見心地スイーツ」をコンセプトに、開発しました。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。

2018年5月より発売し、高級かき氷機を使用した「夢のふわ雪」は累計販売数で600万食を超える大ヒット商品となっており、“スイーツの高級ライン誕生”も皆様に歓迎いただけると期待しています。今後も「KURA ROYAL」ブランドの新たな商品を、随時発表してまいります。ますます多彩になる「くら寿司のスイーツ」を、ぜひご利用ください。

＜販売概要＞



トッピング(上から)ストロベリー、  
ミント、マンゴー&マンゴーソース、  
豆乳アイス、ホイップ、マンゴープリン  
マスカルポーネムース、五穀のグラノーラ

**たっぷり完熟マンゴーパフェ(税込 518 円)**

9月9日(月)～9月19日(木)まで、各店舗 1日 20食限定販売(持ち帰りは不可)

「マンゴーの王様」とよばれる味が濃厚で香りも高い、最高級のインド産アルフォンソマンゴーを使用したマンゴーソースとプリンが特徴です。特にプリンは純度の高い生クリームを合わせることで、従来品にはない濃厚な味わいを実現しました。マスカルポーネムースと五穀のグラノーラを敷き詰めた上に、ストロベリーや豆乳アイス、糖度 12 度の甘い完熟アップルマンゴーをたっぷりトッピング。凝縮されたマンゴーのジューシーさに加え、グラノーラの食感も楽しめます。見た目もボリュームも華やかな、そして様々な味が楽しめる「撮ってよし、食べてよし」なスイーツです。



**黒糖タピオカミルクティー(税込 518 円)**

9月9日(月)～11月7日(木)まで、各店舗 1日 20食限定販売

ミルクティーに合う、芳醇な香りと濃厚なコクが特徴のインド・アッサム地方の茶葉を使用。茶葉を煮出すことで、自然な香りと風味の紅茶に、たっぷりのミルクを合わせました。台湾産のタピオカ原料を使用した大粒のブラックタピオカは、黒糖で煮ることで、濃厚な味わいともっちりとした食感が楽しめます。ミルクホイップの上に爽やかなミント、ざくざくとしたココアクッキークラッチをトッピング。タピオカとココアクッキークラッチの、異なる食感を同時に楽しめます。



**黒糖タピオカ抹茶ミルク(税込 518 円)**

9月9日(月)～11月7日(木)まで、各店舗 1日 20食限定販売

安政元年創業の老舗「玉林園」の、京都府産の宇治抹茶をベースとして使用。石臼挽き製法でじっくり丁寧に仕上げること、香り高くコクの深い味わいが特徴です。上質な抹茶をふんだんに使うことで鮮やかな緑を活かしつつも、口どけの良さを意識しました。「黒糖タピオカミルクティー」同様、大粒ブラックタピオカを黒糖で味付け。トッピングも同様にミルクホイップの上にミント、ココアクッキークラッチをのせて、ご提供します。

くら寿司  
史上  
最高級  
スイーツ



トッピング(上から)金箔、マロン、  
クーベルチョコ、ミント、マロンクリーム、  
バニラアイス、ホイップ、  
マスカルポーネムース、コーヒーゼリー

**モンブランパフェ(税込 734 円)**

9月20日(金)～10月3日(木)まで、各店舗 1日 20食限定販売(持ち帰りは不可)

マロンクリームはイタリア産の栗を使用し、栗本来の風味を活かしたなめらかなクリームです。コーヒーゼリーは、評価の高い淹れたての「プレミアム珈琲」を使い、お店で手作り。ゼリーのほろ苦さとホイップの甘さがマッチした味わいです。さらに、マロンの上には金箔をのせゴージャス感を演出。華やかに「秋」を感じられる、まさに「最高額」で「最高級」のスイーツです。



**開発者の声:商品開発部 落合千明**

(お寿司の)「旬の極み」シリーズの好調を受けて、スイーツでも「これまでにないものを」と半年前からじっくり練ってきました。様々な有名店のスイーツを計 1,000 個近く、日によっては 1日 20 個試食しました。しっかりとコンセプトやイメージを固めたのち、2カ月ほどで 30 種類ほどの試作品を製作。そこから商品を絞りながら完成を目指しましたが、求めるイメージと実現できる味や見た目を近づけていくのに苦労し、1 商品当たり 60 回くらいの試作を重ねました。「スイーツ専門店にも負けない味」を追求しているので、今までくら寿司に来たことがない若い女性にも、ぜひ足を運んでもらえればと考えています。今後は旬のフルーツを使った、「季節感を感じられるスイーツ」を継続して出していきたいと考えていますので、どうぞご期待ください。

《1日限定「KURA ROYAL Cafe」オープン！》

9月3日(火)SHIBUYA109 店頭イベントスペースに登場！



「若者の街」と呼ばれる渋谷の中でも、象徴的な場所として知られる、SHIBUYA109 店頭イベントスペースに「KURA ROYAL Cafe」が登場。全国販売に先駆けて「たっぷり完熟マンゴーパフェ」、「黒糖タピオカミルクティー」、「黒糖タピオカ抹茶ミルク」をお楽しみいただけます。

また併設のフォトスポットではイケメン執事(\*外国人のモデル)と写真が撮れる「ワンランク上」の体験をご用意しております。(フォトスポットだけの参加も可能です。)

配布時間: 13:00~(フォトスポットは 11:00 よりオープン)

配布場所: SHIBUYA109(東京都渋谷区道玄坂2丁目29-1) 店頭イベントスペース

配布物: たっぷり完熟マンゴーパフェ(109名分)、黒糖タピオカミルクティー(150名分)、  
黒糖タピオカ抹茶ミルク(150名分)

※「KURA ROYAL」デビューを機に新設される、TwitterとInstagramアカウントのフォローを条件に、商品ごとの整理券を配布(12:50頃開始予定)。

※各商品は先着順でお選びいただけます。

《TGCにもブース出展！》

9月7日(土)マイナビ presents 第29回 東京ガールズコレクション 2019 AUTUMN/WINTER  
に出展決定！

東京ガールズコレクション(TGC)とは、「日本のガールズカルチャーを世界へ」をテーマに2005年から年2回開催している史上最大級のファッションフェスタです。最新トレンドファッションショーも楽しみながら、出展ブースでは様々な企業がオリジナリティあふれる商品 PR や体験・試食イベントなどを実施しています。当社のブースでは、くら寿司店舗での販売より一足先に、「KURA ROYAL」スイーツの試食やフォトスポットでの写真撮影などを楽しんで頂けます。

会場: さいたまスーパーアリーナ(埼玉県さいたま市中央区新都心8 さいたまスーパーアリーナ)

配布時間: 13:00~

配布場所: 2Fブース出展

配布物: たっぷり完熟マンゴーパフェ、黒糖タピオカミルクティー、黒糖タピオカ抹茶ミルク

※入場には、TGC 2019 A/W のチケットが必要となります。

※TGC 公式 HP ⇒ <http://tgc.st/>