

くら寿司 12月の旬の極みシリーズ
北海の幸が勢揃い 2019年最後の豪華フェア！

『北海フェアとかに祭り』

— 12月13日より 全国のくら寿司にて期間・数量限定販売開始 —

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、本ずわいがにを贅沢に使用した「くら寿司 旬の極みシリーズ」のキャンペーンを12月13日（金）より全国のくら寿司にて開始いたします。



今回の旬の極みシリーズでは、旬の味覚「かに」を中心に、豪華な北海の幸をリーズナブルな価格でご用意しました。16日（月）から販売の新商品「贅沢かにちらし」の特徴は、なんとと言っても、本物のかにの甲羅を使った豪華な見た目と、“かにの王様”と呼ばれる「本ずわいがに」の豊かな味わいです。世界三大漁場の1つであるカナダなどで水揚げされたかにの身は濃厚な甘みと風味が特徴で、くら寿司特製の酢飯との相性は抜群です。また、とび子のぶちぶちとした食感と華やかな彩りがアクセントとなり、目でも舌でも旬のかにを存分にお楽しみいただける一品となっています。

「北海道 山盛りいくら」は、北海道で獲れたいくらをたっぷり使用。軍艦からあふれ出るくらいぎっしりと詰まったいくら、濃厚な旨みと、口の中でプチッと弾ける食感がたまらない一品です。「北海大甘えび」は、ぶりぶりとした食感と濃厚な甘みが特徴のロシア産を厳選。今だけ特別に100円でご提供いたします。

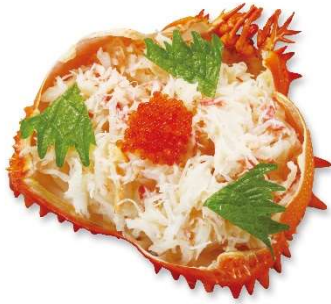
このほか、11月のフェアでご好評いただいた、「特大 生本ずわいがに」や「本ずわいがに三種盛り」といった本ずわいがに商品が今回も登場します。

2019年も残りわずか。かにやいくらといった豪華食材をリーズナブルな価格でご用意した今年最後の旬の極みシリーズ。この機会に是非お楽しみください。

無添 **くら寿司**

《販売概要》 商品名 / 価格 / 販売期間

※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



贅沢かにちらし 200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 16 日~12 月 19 日
※お持ち帰り不可



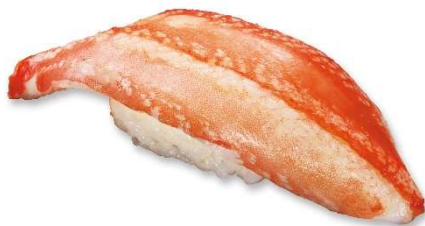
北海道 山盛りいくら(一貫) 200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 13 日~
※北海道産の原料を使用



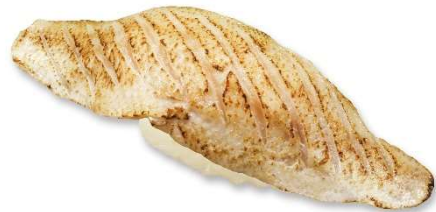
特大 生本ずわいがに(一貫) 200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 13 日~12 月 15 日
※お持ち帰り不可



本ずわいがに三種盛り
(本ずわい棒肉・本ずわい爪下・本ずわいがに軍艦)
200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 13 日~12 月 15 日



特大 ボイル本ずわいがに(一貫) 200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 16 日~



あぶりのどぐろ(一貫) 200 円(税込 220 円)
販売期間:12 月 20 日~12 月 26 日



北海大甘えび(一貫) 100 円(税込 110 円)
販売期間:12 月 20 日~12 月 26 日



紅鮭いくらにぎり 100 円(税込 110 円)
販売期間:12 月 19 日まで
※お持ち帰り不可

《くら麺ラリー24実施中！対象商品はこちら！！》

対象商品を食べると1種類につき1つのスタンプがもらえ、スタンプが4つたまると、次回以降の対象商品を1杯無料でご提供するキャンペーンです。



・特製あさりだしらーめん 390円(税込429円)

※販売期間:12月19日まで 持ち帰り不可

くら寿司こだわりの「7種の魚介出汁」にあさりの旨みが変わり、こく深い風味に仕上がりました。スープが麺と絡まってさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。



・本ずわいがにあんかけうどん 390円(税込429円)

※販売期間:12月13日～1月9日 持ち帰り不可

本ずわいがにのかに身を贅沢に使用。加えて、こく深いかにみそに、こだわりの魚介出汁と麺が絡まり、生姜と三つ葉をトッピングすることで、濃厚なかきの風味を引き立たせています。