

回転寿司チェーン初！ 寿司屋ならではのバレンタインメニュー

『チョコみかんぶり』

3日間限定！くら寿司オリジナルのバレンタインスイーツも同時販売
— 全国のくら寿司にて期間・数量限定販売 —

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、バレンタインに合わせて、「チョコみかんぶり」を2月7日（金）より全国のくら寿司にて開始いたします。



「チョコみかんぶり」とは、みかんオイルや果皮とチョコレートを混ぜた餌を与えて養殖したぶりのことで、ほのかに香るみかんの風味と、カカオポリフェノールの抗酸化作用により、通常のぶりよりも綺麗な赤褐色が特徴です。去年当社が世界初の一般販売を実現した「チョコぶり」と、根強い人気を誇るフルーティーフィッシュの両者の特徴を兼ね備えたぶりで、回転寿司チェーンでの販売はくら寿司が初となります。

「チョコみかんぶり」の養殖は、当社が株式会社宇和島プロジェクト（愛媛県宇和島市）と共同で行っている「さかな100%プロジェクト」の一環で、国産天然魚の頭や骨などの食べられない部分を餌の一部として育てた「循環フィッシュ」でもあります。

また、バレンタインはやっぱりスイーツがいいという方にも、ぴったりの商品をご用意しております。

バレンタイン期間限定商品の「ハートフルショコラベリーパフェ」は、甘酸っぱいいちごムースと濃厚なチョコプリンが合わさることで、ほどよい甘さになり、食べやすく仕上がっています。トッピングに小さいハートのチョコを添え、お子様から若い女性をターゲットに、“甘酸っぱい恋心”をイメージしたパフェです。

お寿司にスイーツと、バレンタインも楽しんでいただけるラインナップを取り揃えております。バレンタインもくら寿司にぜひご注目ください。

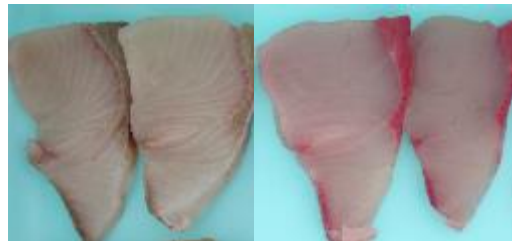
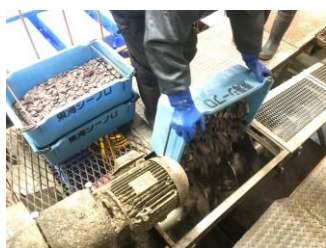
《販売概要》 商品名 / 価格 / 販売期間

※「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。

■【宇和島産】チョコみかんぶり(一貫) 100 円(税込 110 円) 2 月 7 日(金)~2 月 20 日(木)



■「チョコみかんぶり」養殖の様子



左:通常ぶり(2 日目) 右:チョコみかんぶり(5 日目)

飼料となる魚粉や植物性たんぱくなどに、みかんオイルや果皮とチョコレートを加え、モイストペレットに加工

《さかな 100%プロジェクトとは》

「さかな 100%プロジェクト」とは、国産天然魚の加工の際に出る骨やアラを、養殖魚用の餌の一部として活用する環境に優しい取り組みです。その取り組みから生まれる養殖魚が、「循環フィッシュ」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SDGsの観点などからも注目されています。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食べられない部位の活用する取り組みとして、国産天然魚を余すことなく 100%活用する「さかな 100%プロジェクト」に取り組んでいます。

【くら寿司オリジナルのバレンタインスイーツ】

■ハートフルショコラベリーパフェ

280 円(税込 308 円) 2 月 12 日(水)～14 日(金)

※1 日 20 食限定、お持ち帰り不可



＜トッピング(上から順に)＞

ハートチョコ、ピスタチオダイス、
チョコレートシロップ、チョコアイス、ストロベリーダイス、
ホイップ、いちごムース、チョコプリン

■KURA ROYAL「キャラメルショコラパフェ」

480 円(税込 528 円) 2 月 7 日(金)～20 日(木)

※1 日 20 食限定、お持ち帰り不可



キャラメルアイスと、スリランカなどの厳選した茶葉を使用した上品な紅茶のゼリーは、ショコラプリンとの相性が良く、パフェ全体の美味しさを際立たせてくれます。大きなハートのチョコレートが可愛らしさを演出し、幅広い年齢層を意識した“大人可愛い”バレンタインパフェに仕上がりました。

＜トッピング(上から順に)＞

マーブルハートチョコ、キャラメルソース、キャラメルラテアイス、
紅茶ゼリー、いちご、セルフイーユ、
ホイップ、マスカルポーネムース、
ココアクッキークラッチ、ショコラプリン