

「平日お昼の更なる活性化」の切り札として、お得なランチメニューが登場！

『感動のくらランチ』

10年の歳月をかけて100の漁港様の協力により500円の価格が実現

— 2月21日より 全国のくら寿司にて平日限定販売 —

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、平日限定で旬の天然魚を使用した丼ぶりなどをリーズナブルに楽しめる「感動のくらランチ」を2020年2月21日（金）より全国のくら寿司にて平日限定で販売いたします。



「感動のくらランチ」は、「丼ぶり」や「にぎりの盛り合わせ」に、「特製茶碗蒸し」か「あおさ入り赤だし」（※一部店舗は「あおさ入り味噌汁」）がついてくる、平日 17 時まで限定のサービスランチです。ランチ価格が高騰の傾向にある中、リーズナブルな価格でお楽しみいただけるのはもちろん、ランチタイムは多くのお客様にご利用いただけるものの、14 時以降の時間は比較的「空きが出る」時間となるため、この時間帯における需要創出にも期待しています。また、当社が 10 年の歳月をかけて取り組みを進めてきた 100 を超える漁港様の協力により、手頃な価格での提供を実現することができました。

「旬の海鮮丼ランチ」は、旬の天然魚に、うにやいくらといった新鮮な海の幸をふんだんに使用した海鮮丼のセットで、500 円で楽しめます。2010 年から開始し、日本近海で獲れる国産天然魚をご提供する、「天然魚プロジェクト」から生まれた商品で、漁師様との直接交渉による仕入れや、ネタを切る際にどうしても出てしまう端材を有効活用することで、お手頃な価格での提供を可能にしています。そして、「イベリコ豚のたとろ」や「旨だれ牛カルビ」の仕入れに関わり、商品開発部直属で年間約 1,500 トンの仕入れを担当する“肉専門のバイヤー”が厳選したカルビで作る「牛カルビ丼」は、プルコギ風牛カルビと食欲をそそる甘い煮つめたれ、トッピングのとろとした温泉玉子との相性が抜群です。

上えば天に、旬の天然魚の天ぷら（2 月は鯛天）などがのった「季節の天井ランチ」のほか、「すしやの特上うな丼」をセットにし“160 円お得”な「特上うな丼ランチ」、人気のネタをリーズナブルに味わえる「特上中とろ丼」や「特上にぎりランチ」など、全 6 種類の選べるランチをご提供します。

＜販売概要＞ 商品名 / 価格

※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。

平日 17 時までのご注文対応となります。一部の店舗では販売していない商品もございます。

セットメニューとして、「特製茶碗蒸し」か「あおさ入り赤だし」（一部店舗では「あおさ入り味噌汁」）が
お選びいただけます。お持ち帰り不可。「浅草ROX店」では、2月27日（木）までの販売となります。



旬の海鮮丼 500 円(税込 550 円)

うにやいくらのほか、

旬の天然魚をふんだんに使用した豪華な丼

(季節、天候、水揚げ状況などによりネタが変更なる場合があります。
品切れの際はご了承ください)



季節の天井 500 円(税込 550 円)

定番の「すしやの天井」に茶碗蒸しか赤だしを
注文するより 70 円お得



牛カルビ丼 500 円(税込 550 円)

アメリカ産の牛肉を甘辛く味付けし、
温泉卵と糸唐辛子をちらした、食べ応えのある一品



特上中とろ丼 700 円(税込 770 円)

人気の中とろを贅沢に使用しながら、
お手頃価格で楽しめる一品



特上にぎり 700 円(税込 770 円)

中とろや極厚サーモン、はまち、うに、いくらなど
人気のネタが一度に食べられるお得な盛り合わせ



特上うな丼 1,000 円(税込 1,100 円)

大きな鰻が 2 枚乗った「すしやの特上うな丼」に、
茶碗蒸しか赤だしがセットになって、160 円お得