

上質な脂と濃厚な旨味、歯ごたえのある引き締まった身が魅力

## 幻の高級魚・国産『天然くえ』

3月13日(金)より 全国のくら寿司で期間・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、昨年も大好評だった国産高級魚の「天然くえ」を1貫200円※という破格な値段で提供する、旬の極みシリーズ「くえ VS 大とろ」フェアを、3月13日(金)より全国のくら寿司にて開始いたします。



「くえ」は、西日本で主に獲れますが、その希少性から幻の高級魚として“海の宝石”とも言われています。中でも大型の天然物のくえは市場にほとんど出回ることはなく、養殖くえの3倍となる1kgあたり1万円を超える値段で取引されることもあります。

本キャンペーンでは、長崎や福岡、鹿児島など九州地方で、主に旬の時期である極寒の12月から2月にかけて獲れた国産「天然くえ」を使用。味は、白身でありながら濃厚な旨味とほんのりとした甘さが特徴。歯ごたえのある引き締まった身をかみしめると、上質な脂が口の中で広がります。今回は、特に脂のりが良く、美味しいとされる15kg以上の「特大くえ」のみを厳選しました。

また、自社加工センターの強みを生かし、「くえあら汁」も3月13日(金)～15日(日)の期間限定でご用意。コラーゲンを豊富に含んでいるといわれる、「くえ」の濃厚な旨味が溶け出したあら汁を、是非お楽しみください。

高級料亭や産地を除けば、食べられる機会の少ない「天然くえ」を、全国108か所の漁港と直接取引している「天然魚プロジェクト」で築き上げた、独自の物流ルートで仕入れを実現。また、寿司ネタにならない部分を「あら汁」として販売するなどの工夫もあり、今回のリーズナブルな価格での販売に至りました。

※期間、数量ともに限定販売

《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。



天然くえ あら汁(味噌汁)

390 円(税込 429 円)

販売期間:3 月 13 日(金)~3 月 15 日(日)

※お持ち帰り不可、数量限定

(※一部店舗では「赤だし」での提供になります)



くえを捌く自社加工センターがあることから、本来は提供が難しい「くえのあら」も余すことなく活用し、リーズナブルな価格を実現しました。他社では味わえない「あら汁」も、是非ご賞味ください。



天然 くえ(一貫)

200 円(税込 220 円)

販売期間:3 月 13 日(金)~3 月 19 日(木)

※数量限定



熟成 大とろ(一貫)

200 円(税込 220 円)

販売期間:3 月 13 日(金)~3 月 15 日(日)

※数量限定



贅沢大粒いくら三種盛り

(大粒いくら・海鮮うに/大粒いくら/大粒いくら・イタヤ貝柱)

200 円(税込 220 円)

販売期間:3 月 13 日(金)~3 月 26 日(木)



甘えびいくら巻 100 円(税込 110 円)

販売期間:3 月 13 日(金)~3 月 26 日(木)

※お持ち帰り不可