

**「熟成のノウハウ」を持つくら寿司だからこそできる！
魚の旨みを最大限に引き出した自慢の新商品！**

『極み熟成真鯛』『極み熟成はまち』

— 5月8日(金)から 全国のくら寿司にて店頭・持ち帰りともに販売 —

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、くら寿司独自の熟成技術を生かした「極み熟成まぐろ」に続く「極み熟成シリーズ」第2弾として、「極み熟成真鯛」と「極み熟成はまち」を、5月8日(金)から全国のくら寿司にて販売いたします。



独自の熟成技術の研究を重ね、2013年に販売をスタートした「熟成まぐろ」は、年間7,000万皿販売する一番人気となる商品です。まぐろを解凍する際の温塩水の温度や濃度、熟成環境の湿度など、自社工場の専門スタッフが、熟成工程を徹底的に管理。またさらなる品質向上を目指し、熟成時間に関する共同分析を東京大学大学院と実施。弊社のまぐろにおいて、旨み成分が最適な状態となる時間が「48時間」であることが分かりました。この結果を受けて改良した「極み熟成まぐろ」を、2019年11月から新たに販売し、好評をいただいています。

最適な熟成方法や時間は、魚種や魚体の大きさによって異なりますが、これまで弊社が積み重ねてきた熟成の知識やノウハウを生かして今回開発したのが「極み熟成真鯛」と「極み熟成はまち」です。グルタミン酸やイノシン酸といった旨み成分を引き出しつつ、食感とのバランスが最適となる熟成時間を研究し、設定しました。

「極み熟成真鯛」は、“職人による振り塩熟成”により引き出される旨みを目指し、濃度や温度を管理した塩水につけて熟成。よりマダイ本来の旨みを感じられ、とろけるような食感が特徴です。仕上げに醤油ベースの漬けだれを一塗りすることで熟成の旨みをさらに引き立てるとともに、たれの照りが食欲をそそります。

また、「極み熟成はまち」は、自社加工センターでハマチの柵を塩水につけて解凍し、冷蔵庫で熟成することで、やわらかな食感とハマチの旨みを引き出しています。塩水の温度や濃度、熟成時間は自社の加工センターにて最適な環境のもと、管理。こちらも仕上げに漬けだれを一塗りしており、淡白でありながらも旨みを感じられる熟成はまちは味の味わいとマッチしています。

「極み熟成真鯛」が2貫200円、「極み熟成はまち」は1貫100円とリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。また、お持ち帰りも可能です。今後も、独自の熟成ノウハウを生かした商品開発を予定しています。くら寿司の熟成技術が実現した、「極みの味」をぜひご堪能ください。

【商品概要】

※「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。



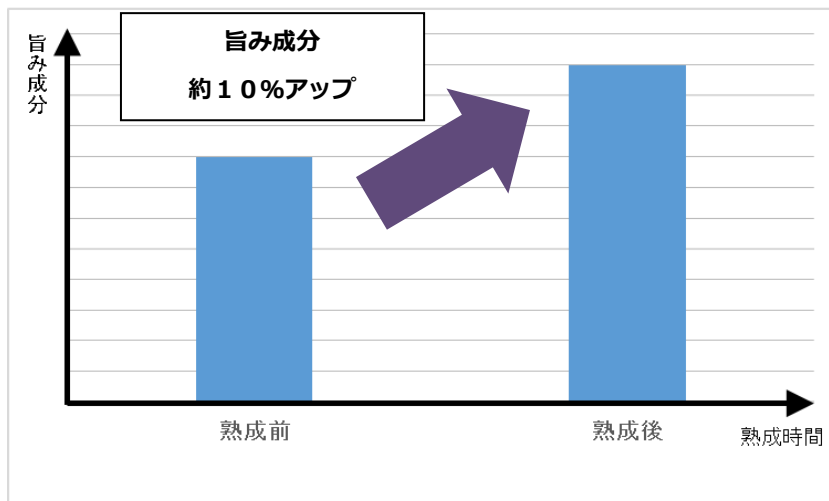
極み熟成真鯛
税抜 200 円(税込 220 円)



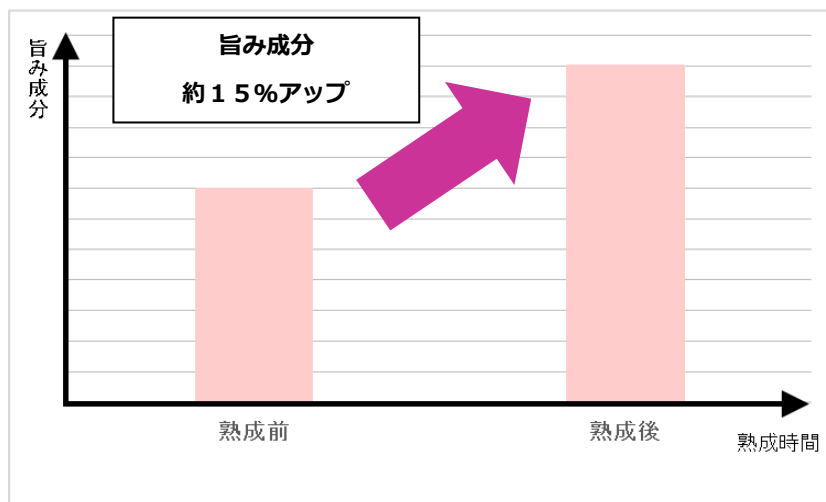
極み熟成はまち(一貫)
税抜 100 円(税込 110 円)

【旨み成分の変化】

※外部検査機関による分析



極み熟成真鯛



極み熟成はまち



1. 水揚げ



2. 神経締め



3. 三枚おろし



4. 熟成仕込み



5. 冷蔵庫にて熟成



6. 極み熟成真鯛 完成