

「Go To くら寿司キャンペーン」開始
「くらランチ」に人気の麺類が選べる
新セットが期間限定で登場！
-「本ずわいがにフェア」も同時開催-

回転寿司チェーン「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、感染防止対策を徹底した店内でお得にご飲食いただく企画として、8月21日(金)より「Go To くら寿司キャンペーン」第1弾を開始します。



第1弾となる今回は、平日11時~17時まで限定で、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「くらランチ」に、新セットメニューが登場します。従来の500円(税抜)で「あおさ入り味噌汁」(※一部店舗は「あおさ入り赤だし」)または「特製茶碗蒸し」が付くセットに加え、700円(税抜)でくら寿司こだわりの出汁を使用した「醤油らーめん」または「きつねうどん」が選べるセットになります。お一人で食べても、ご家族やご友人と分けて食べても満足できるボリュームです。8月21日(金)~9月16日(水)の期間内、平日11時~17時までの間で、ご利用いただけます。

当社では「いつでも変わらずリーズナブルで美味しい食事を、安心できる空間でご提供したい」と考えております。2011年より導入している防菌寿司カバー「鮮度くん」の強化などをはじめ、様々な感染防止対策を実施しており、本キャンペーンを通じて、「更なる安心」に加え、ご来店いただいた皆様に「更にお得」にくら寿司の商品をお楽しみいただければ、と期待しています。

また、8月21日(金)より期間限定で、「本ずわいがにフェア」も開催いたします。特別な加工方法で旨味を凝縮させた“本ズワイガニ”をふんだんに使用した商品をはじめ、くら寿司の変わり種商品も豊富にご提供させていただきます。是非一度ご賞味ください。

■「くらランチ」とは

今年2月より販売している「くらランチ」は、「丼ぶり」や「にぎりの盛り合わせ」に、「あおさ入り味噌汁」(※一部店舗は「あおさ入り赤だし」)または「特製茶碗蒸し」が付いてくる、平日11時から17時まで限定のサービスランチです。旬の天然魚に、うにやいくらなど新鮮な海の幸をふんだんに使用した「旬の海鮮丼ランチ」や、厳選したカルビで作る「牛カルビ丼ランチ」、「季節の天井ランチ」などが500円(税抜)から味わえる価格帯と商品のクオリティから、大好評をいただいております。

※浅草ROX店では販売しておりません。また、一部の店舗では販売していない商品もございます。

※「旬の海鮮丼」は、季節、天候、水揚げ状況などによりネタが変更となる場合があります。品切れの際はご了承ください。

■「Go To くら寿司キャンペーン」第1弾 実施概要

・実施期間:8月21日(金)～9月16日(水)

・ランチ時間:平日 11:00～17:00

・内容:500円(税抜)のセットメニューに、200円加えた700円(税抜)で、「あおさ入り味噌汁」または「特製茶碗蒸し」の代わりに「醤油らーめん」または「きつねうどん」が選べる新セットメニューが登場。



上記の丼または人気にぎりとは下記4種からお好きな1品をお選びください。



また、当キャンペーン対象のランチメニューは「きつねうどん」または「醤油らーめん」のセットごとお持ち帰り可能です。ご自宅でお待ちのご家族へのお土産等にも、美味しくお得にご利用いただけます。

※店内飲食での消費税は10%。お持ち帰りでの消費税は8%となります。

※「人気にぎり」は、お持ち帰りできません。

※お持ち帰りでは、500円のセットに「茶碗蒸し」または「あおさ入り味噌汁」は付きません。

■セットの「うどん」や「ラーメン」にはこだわりの出汁を使用

くら寿司が提供するうどんやラーメンのスープには、毎日各店舗でとるこだわりの自家製出汁を使用しています。厳選した昆布・鰹をはじめとする7種の素材を贅沢に使うことで、魚介の旨味が溶け込んだ深い味わいのスープを最後の一滴までご堪能いただけます。



《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。



本ずわいがに いくら添え 200 円 (税込 220 円)

販売期間:8月21日(金)~8月27日(木)

※お持ち帰り不可

特別な加工方法を用いて旨味を凝縮させた本ズワイガニに、いくらと大葉のトッピングでさっぱりとお召し上がりいただけます。



本ずわいがにと貝柱の北海風ちらし (税込 220 円)

販売期間:8月21日(金)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

ほたての殻にいくら、貝柱、大葉のトッピングで、見た目もおしゃれに仕上げました。



本ずわいがにユッケ軍艦 100 円 (税込 110 円)

販売期間:8月21日(金)~9月10日(木)

本ずわいがにに焼肉のタレで味付けし、温玉とネギをトッピングした味わいまるやかな商品です。



あぶりコーンいなり 100 円 (税込 110 円)

販売期間:8月21日(金)~9月10日(木)

濃厚なチーズソースに絡めたコーンを炙り、香ばしく仕上げました。お子様も食べやすく、チーズ好きの方にもおすすめの一品です。



生ハムアボカド 100 円 (税込 110 円)

販売期間:8月21日(金)~9月10日(木)

新鮮なアボカドに生ハムをトッピングし、当社開発担当の石澤が開発した「石澤ドレッシング」で味を引き締めました。



ゆず漬け小柱軍艦 100 円 (税込 110 円)

販売期間: ~9月10日(木)

出汁醤油につけた小柱と、ゆず皮のトッピングで爽やかな軍艦に仕上がりました。

■くら寿司の様々な感染予防対策



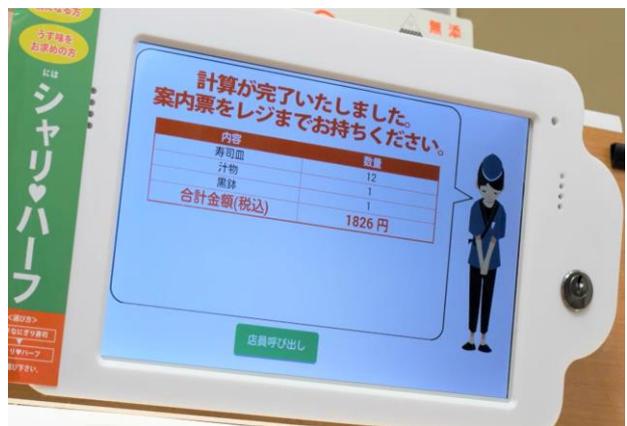
各テーブル席の抗菌遮断シート



通常お客様が唯一店員と接する
レジに遮断カーテン



カウンター席の飛沫防止シールド



「セルフ案内」や「セルフチェック」導入による店員との接触機会の低減



防菌寿司カバー「鮮度くん」の抗菌化(今年 10 月を目処に全店舗へ導入)
や紫外線殺菌灯(現在、池袋サンシャイン 60 通り店、浅草 ROX 店、
なんば日本橋店、天六駅前店、新世界通天閣の各店に導入済み)の設置