

## 秋の香りが漂う高級“お茶スイーツ”2種が新登場



KURA ROYAL

『紅茶とオレンジのパフェ』

『抹茶とホワイトチョコのパフェ』

— 全国のくら寿司にて期間限定販売 —

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、高品質とおいしさを追求したスイーツブランド「KURA ROYAL」の新商品として、「紅茶とオレンジのパフェ」を11月6日(金)から、「抹茶とホワイトチョコのパフェ」を11月20日(金)から全国のくら寿司にて、各店舗1日20食限定で販売いたします。



厳選素材を贅沢に使用する「KURA ROYAL」。今回は、寒くなるこの季節に味わいたい高級な“お茶”を使った2種のパフェが登場。「紅茶とオレンジのパフェ」で使用するこだわりの紅茶ゼリーには、日本人の好みや風土、水質の違いなどに合わせてブレンドした最適な茶葉を使用しています。また、茶葉に合う八ヶ岳の天然水で丁寧に抽出したアイ스티ーをふるふる食感のゼリーに仕上げました。さらに、アールグレイを使用したミルクティームースと紅茶のアイスクリームが口の中で溶け合い、鼻から抜ける紅茶の芳醇な香りをお楽しみいただけます。紅茶と相性のよい酸味のあるオレンジをトッピングし、秋らしい上品な大人のスイーツが完成しました。

「抹茶とホワイトチョコのパフェ」は、国産の宇治抹茶を贅沢に使用し、なめらかな食感の抹茶ゼリーと濃厚な抹茶プリンの2種をお楽しみいただけます。また、相性の良いホワイトチョコムースは、ミルクの美味しさを感じていただけるよう、コク深い風味に仕上げ、抹茶の香りを引き立てます。

また、11月6日(金)から濃厚なチーズの風味が味わえる「マンゴーチーズシェイク」と「ストロベリーチーズシェイク」を期間限定で新発売します。

食欲の秋にぴったりの、「KURA ROYAL」の新作を是非この機会にお楽しみください。

**【商品概要】**

※「税込価格」は消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



■紅茶とオレンジのパフェ

税抜 480 円(税込 528 円)

販売期間:11/6(金)~11/19(木)

※各店舗 1 日 20 食限定、お持ち帰り不可

〇トッピング(上から順に)

セルフィーユ、スティックパイ、紅茶ゼリー(トッピング)、ロゴチョコ、  
ミルクティーアイス、マンゴーチャンク、オレンジ、ホイップ、ミルクティー  
ムース、紅茶ゼリー(土台)



■抹茶とホワイトチョコのパフェ

税抜 480 円(税込 528 円)

販売期間:11/20(金)~12/3(木)

※各店舗 1 日 20 食限定、お持ち帰り不可

〇トッピング(上から順に)

いちご、ゆであずき、白玉、ワッフルチップ、宇治抹茶アイス、  
ホワイトチョコムース、抹茶プリン、抹茶ゼリー



■マンゴーチーズシェイク

税抜 480 円(税込 528 円)

販売期間:11/6(金)~1/7(木)

※各店舗 1 日 20 食限定



■ストロベリーチーズシェイク

税抜 480 円(税込 528 円)

販売期間:11/6(金)~1/7(木)

※各店舗 1 日 20 食限定

オーストラリア産のクリームチーズを使用し、まろやかな味に仕上げました。さらに、小粒のナタデココを加えることで、食感にアクセントをプラス。甘みと酸味のバランスが絶妙な角切りのマンゴーと、濃厚な味わいのマンゴーピューレは相性抜群です。

濃厚なチーズシェイクに合うよう、酸味のある粒々いちごソースを使用。最後まで飽きのこない味に仕上げました。相性の良い北海道産のマスカルポーネを使用したアイスクリームと一緒に楽しみください。

**【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】**

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。女性の開発者が専任で従事し、素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。