

＜業界初！キッズメニューならぬ「大人メニュー」が新登場！＞

“魚の伝道師”上田勝彦氏監修、天然魚の個性を生かした

「旬の極み 大人寿司 瀬戸内ボラの炙り」

「旬の極み 大人寿司 はまちの胡麻醤油漬け」

-12月4日(金)から全国のくら寿司にて期間限定販売-

12月のフェア「本ずわいがにVS天然本まぐろ」も同日から開催

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、12月4日(金)から、上田勝彦氏が監修した大手回転寿司チェーン初の“大人メニュー”として「旬の極み 大人寿司」の第1弾「瀬戸内ボラの炙り」と「はまちの胡麻醤油漬け」を販売いたします。さらに同日から、12月のフェア「本ずわいがに VS 天然本まぐろ」も開催いたします。



「大人寿司」は旬の魚が持つ旨味をより引き出しつつ、食の経験が豊富な大人のお客様にご満足いただくことを目指したメニューです。開発にあたり元官僚・元漁師で、魚のことを知り尽くした“魚の伝道師”こと上田勝彦氏に監修いただき、「一番おいしい」魚の選定から開始。調理法も「誰が食べても美味しい」ではなく、国産天然魚の個性や風味を感じていただける大人の方が満足できる味わいに仕上げました。

「瀬戸内ボラの炙り」は、瀬戸内海で獲れた沖ボラを使用。“香魚”とも呼ばれ、魚独特の香りが特徴です。その個性を生かすため、「焼き切り」という調理法で、皮を炙ることで、香りと旨味を引き出しました。さらに、ゆず胡椒をトッピングすることで香りと辛みのアクセントをつけ、大人好みな味わいに仕上げました。

「はまちの胡麻醤油漬け」は、身の締まりがよくあっさりした味わいの天然ハマチを使用。天然ものの特徴であるあっさりした味わいを生かすため、九州の漁師がよく食べる「りゅうきゅう」(利休付け)という調理法を応用。胡麻醤油や薬味で漬け込むことで、天然ハマチ本来の旨味を引き立てました。

当社は国内の天然魚を有効に活用し、限りある海洋資源を守るとともに、国内の漁業者との共存共栄をめざす「天然魚プロジェクト」を2010年から取り組んでいます。この取り組みで集まった中から、その時一番おいしいお魚をご提供したい、という思いから2019年1月に開始したのが「旬の極み」シリーズです。今回使われる沖ボラと天然ハマチも、「天然魚プロジェクト」をきっかけに仕入れた素材であり、当社のSDGs達成に向けた新たな取り組みとなります。

今後も上田氏と、様々な旬の国産天然魚を活用した「大人寿司」新商品の開発を予定しており、今回を含め年3回の発売を予定しております。旬の旨味にこだわった逸品を、この機会に是非ご賞味ください。

**上田勝彦氏 プロフィール**

(株)ウエカツ水産代表取締役、東京海洋大学客員教授  
 1964 年島根県出雲市生まれ。長崎大学水産学部卒業後、漁師から水産庁勤務を経て 2015 年より現職。  
 水産庁在職時より、魚の鮮度保持技術、地域加工品の開発、食育関連の依頼を受けはじめ、「食は国なり」と位置づけ、島国にとって不可欠である日本の魚食復興奔走。トークと料理で魚の魅力を伝える「魚の伝道師」。  
 日本各地で漁業・魚食の技術を伝えるほか、TBS「情熱大陸」を始めとする多数のテレビ出演や、雑誌、ラジオ等のメディアを通じて日本人が魚を食べる意味や食べ方、その重要性を発信し続けている。  
 著書に「魚のカレンダー」(宝島社)、「ウエカツの目からウロコの魚料理」(東京書籍)ほか多数。



商品に使う魚を選定する様子



商品開発部との意見交換

《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。



瀬戸内ボラの炙り 100 円(税込 110 円)

販売期間:12/4(金)~12/17(木)

産地:瀬戸内海



はまちの胡麻醤油漬け 100 円(税込 110 円)

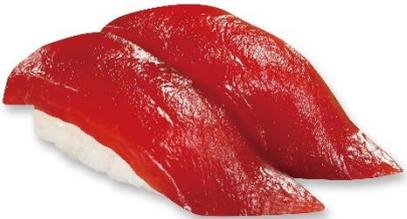
販売期間:12/4(金)~12/17(木)

産地:国産

**同日から“本ズワイガニ”や“天然本マグロ”を贅沢に使用した商品などを  
販売する「本ずわいがに VS 天然本まぐろ」も開催！**



「本ずわいがに VS 天然本まぐろ」の目玉商品である「特大 本ずわいがに(一貫)」は、ぎっしりと詰まった身と、ぎゅっと濃縮された甘みが特徴で、贅沢に堪能できる特大サイズに仕上げています。また、「天然本まぐろ上赤身」は天然ならではの色鮮やかな赤み、こく深い旨味と、もっちりとした食感が特徴です。当社バイヤーの自慢の一品が味わえるこの機会に是非お召し上がりください。



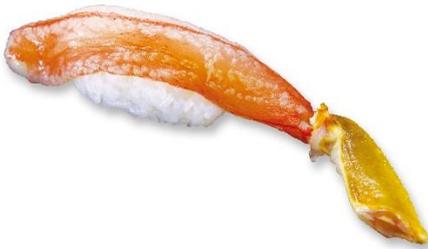
天然本まぐろ上赤身 200 円(税込 220 円)

期間:12/4(金)~12/10(木)



特大 本ずわいがに(一貫) 200 円(税込 220 円)

期間:12/4(金)~12/10(木)



特大 生本ずわいがに(一貫) 200 円(税込 220 円)

期間:12/4(金)~12/6(日)

※お持ち帰り不可



こぼれかに二種盛り 200 円(税込 220 円)

期間:12/7(月)~12/10(木)

※お持ち帰り不可



豪華貝三種盛り(大粒とり貝・大粒石垣貝・赤貝)

200 円(税込 220 円)

期間:12/4(金)~12/10(木)



あぶりコーンいなり 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~12/17(木)



豚生姜焼き 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~12/17(木)



あぶり のどろ醤油(一貫) 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~12/17(木)



数の子松前漬け 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~



絆真鯛塩炙り(一貫) 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~12/17(木)



かにクリームコロッケ 100円(税込110円)

期間:12/4(金)~12/17(木)