

## コロナ退散祈願！「アマエビ」たっぷり恵方巻が新登場

今年  
124年ぶり  
「2月2日」

# 『アマビエさん巻』

定番の『まるごといわし巻』をはじめ、計7種類が登場！  
— 1月4日(月)から全国のくら寿司にて予約受付開始 —

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、たっぷりのアマエビ(甘えび)が入り、アマビエをモチーフにした特製フィルムが付いた「アマビエさん巻」が新登場し、定番の手作り恵方巻など計7種類の恵方巻の予約を1月4日(月)から2月2日(火)まで、全国のくら寿司にて受け付けます。



今年の恵方巻は、新型コロナウイルス感染症の終息と開運招福を祈願するため、「アマビエさん巻」が新登場。疫病退散にご利益があると言われる「アマビエ」にかけて、とろっとした食感と濃厚な甘みが広がるアマエビ(甘えび)をたっぷり使用しています。甘えびを人気のえびマヨと混ぜ合わせ、たまごやきゅうりと一緒に巻くことで、大人から子供まで満足して頂ける商品になっています。また、海苔は有明産の高級海苔にこだわり、本来のパリっとした食感と、濃厚な風味を味わって頂く為、フィルム入りの海苔で、後巻きできる仕様になっています。「アマビエさん巻」は、特別に「アマビエ」をモチーフにした絵柄のフィルムを使用し、さらに見た目からも楽しんで頂ける商品になりました。

その他、いわしを一本使った、名物「まるごといわし巻」や、かにのほぐし身を贅沢に使用した「豪華かに太巻」、定番の「七福巻」なども合わせて販売。「アマビエさん巻」と同様に、海苔を後巻きでお楽しみいただけます(「まるかぶり細巻」を除く)。

今年124年ぶりに2月2日(火)が節分です。コロナ終息と一年の健康を祈り、ご自宅で南南東を向きながら、お召し上がりください。

**【商品概要】**

※「税込価格」は消費税 8%で計算。また、一部店舗では価格が異なります。

※全国店舗にて、1月4日(月)から2月2日(火)まで予約受付。受け渡しは2月2日(火)。

※「まるかぶり細巻」を除き、いずれもハーフサイズ(約10センチ)で、海苔は「後巻き」の有明産パリパリのりを使用。「アマビエさん巻」のみ特製デザインのフィルムを使用。

＜特製フィルム全4種＞

※デザインは、ランダムでのお渡しになります。



アマビエさん巻 350円(税込378円)  
(甘えび、えびマヨ、たまご、きゅうり)



まるごといわし巻 350円(税込378円)  
(いわし塩焼き、大葉、梅肉)  
※数量限定



豪華かに太巻 350円(税込378円)  
(かにほぐし身、たまご、きゅうり)



七福巻 230円(税込248円)  
(穴子※、おぼろ、えび、かんぴょう、三つ葉、たまご、椎茸煮)  
※西日本エリアはうなぎ



たまご巻 230円(税込248円)  
(たまご、きゅうり)



えびマヨ巻 230円(税込248円)  
(えびマヨ、きゅうり)



まるかぶり細巻 各100円(税込108円)  
(鉄火巻、きゅうり巻、納豆巻)