

今が旬のメロンスイーツや
天の川をイメージした色に変化する“映えスイーツ”が新登場



KURA ROYAL

『メロンパフェ』・『柚子バタフライピーティー』

—7月2日(金)から全国のくら寿司にて限定販売—

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、「メロンパフェ」と「柚子バタフライピーティー」を7月2日(金)から全国のくら寿司にて、各店舗1日20食限定で販売します。



今回ご提供する「メロンパフェ」は、高級フルーツとして名高い、完熟アールスメロン(マスクメロン)の果肉を贅沢に使用しており、一口食べると、芳醇(ほうじゅん)な香りと、甘くてジューシーな果汁が口の中で広がります。また、甘さ控えめで口溶け滑らかなメロンムースと、爽やかな酸味のあるヨーグルトムースを組み合わせることで、メロン本来のおいしさを最大限に引き出しました。仕上げに加えた北海道産赤肉メロンピューレを使用した甘酸っぱいメロンソースが、味わいだけではなく見た目のアクセントにもなっています。

「柚子バタフライピーティー」は、「七夕・天の川」をイメージさせる鮮やかな青色のグラデーションが美しい新作ドリンクです。台湾で人気の「バタフライピーティー」は、色に変化する青色のハーブティーとして、SNSを中心に話題になっています。レモン果汁を直前に絞って提供することで、お客様に届いた際には鮮やかなグラデーションをお楽しみいただけます。くら寿司では、タイ・オーガニック認証農園産のバタフライピーを使用しており、トッピングしたゆずシャーベットのさっぱりとした柑橘の香りと、ゼリーのぷるっとした食感が、暑い夏にぴったりな爽やかな味わいに仕上がっています。

「七夕スイーツ」としても楽しめる、フォトジェニックなデザートを、この機会にぜひお召し上がりください。

【商品概要】

※一部店舗では価格が異なります。



■メロンパフェ 640 円

販売期間: 7/2(金)~7/29(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)

メロンソース、バニラアイス、カットメロン、
ヨーグルトムース、メロンムース



■柚子バタフライピーティー 430 円

販売期間: 7/2(金)~7/29(木)

※各店舗 1 日 20 食限定

〇トッピング(上から順に)

ミント、はちみつ、ゆずシャーベット、カットレモン、
バタフライピーティー、バタフライピーティーゼリー、ナタデココ

＜「柚子バタフライピーティー」の色が変化する仕組み＞

「バタフライピーティー」とは、マメ科・ツル性植物である「バタフライピー」の花びらを乾燥させて煮出したハーブティーの1つで、アンチエイジングや眼精疲労を始めとした様々な効用があるハーブとして、美容に関心の高い方などを中心に人気になっています。鮮やかな青色のお茶に柑橘系の果汁を加えて混ぜると、紫色に変化します。色が変わる理由は、ポリフェノール的一种であるアントシアニンが、柑橘系の酸性によって化学反応を起こすためです。



【「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、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。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。