

北海道初出店記念！北海道産の素材などを贅沢に使用した

超豪華北海道フェア

**—7月16日(金)から 全国のくら寿司にて期間・数量限定販売—
「ラソラ札幌店」限定メニューも多数登場！**

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、北海道1号店となる「ラソラ札幌店」のオープンを記念した「超豪華北海道フェア」を7月16日(金)から全国のくら寿司で開催します。また、同店舗では限定メニューも多数登場します。



今回のフェアでは、北海道初出店を記念して、新鮮な北海道産の素材および人気の豪華素材を贅沢に使用した、期間限定メニューが多数登場します。目玉商品となる、「北海道建てマスいくら(一貫)」は、北海道近海の建網で獲られたカラフトマス「建マス」を使用しており、濃厚なコクと旨味が味わえます。また、希少性が高く、大ぶりでコリコリとした食感が特徴の「北海道つぶ貝」や、柔らかく上品な甘みが特徴で、北海道では馴染みのあるタコの「頭」も使用した「北海道たこ盛合せ」など、北海道の新鮮かつ上質な味わいを全国の店舗でお楽しみいただけます。他にも、人気のネタを贅沢に使用した「贅沢三種盛り」や「絶品かにといくらのちらし」、通常 220 円のところ、フェア期間中は半額の価格で楽しめる「【ノルウェー産】特大切り 生サーモン(一貫)」などオープン記念にふさわしい豪華メニューもご提供します。

また、「ラソラ札幌店」では、全国に先駆けて、オープン日の7月15日(木)から「超豪華北海道フェア」と店舗限定メニューをご提供します。旨味を凝縮したズワイガニに出汁の香りが引き立つ「本ズワイガニ お出汁ジュレ」や、ホッコク赤えび、ほたて、真いかが一皿で楽しめる「北海風三種盛り」に加え、白身と脂身のバランスが良く上品な味わいの「北海道産 松川カレイ」や、ぷりっとした食感と濃厚な甘みが楽しめる「北海道産 生ほっき貝」と、流通量が少なく、非常に希少性の高い国産天然魚を使用した貴重なメニューも登場します。

ぜひ北海道の夏の味覚を、くら寿司でご堪能ください。

■オープン記念「超豪華北海道フェア」

※一部店舗では価格が異なります。

※「ラソラ札幌店」は 7 月 15 日(木)より販売しております



【ノルウェー産】特大切り 生サーモン(一貫)110 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 25 日(日)

空輸で一度も冷凍せずに提供するため、生サーモンならではの柔らかくとろとした食感をお楽しみいただけます。



北海道建てマスいくら(一貫)110 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 25 日(日)

北海道近海の建網で獲られたカラフトマス「建マス」を使用。非常に希少性が高く、濃厚なコクと旨味が味わえる絶品のいくらです。



贅沢三種盛り 220 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 25 日(日)

人気のうにやいくら、サーモンなどを贅沢に盛り付けた、一皿で三種の味が楽しめるお得な商品です。



絶品かにといくらのちらし 220 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可

水揚げ後すぐに茹でるなど、特別な加工方法を採用しているため、凝縮された本ズワイガニの旨味と甘みをお楽しみいただけます。



北海道つぶ貝 220 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可

希少価値の高い北海道産のつぶ貝を使用しており、コリコリとした食感と濃厚な旨味を味わっていただけます。



北海道たこ盛合せ 110 円

販売期間:7 月 16 日(金)~7 月 29 日(木)

北海道では馴染みのあるタコの「頭」と「足」の二種の部位を使用。身が柔らかく上品な甘みが特徴で、噛めば噛むほど口の中で旨味が広がります。

■「ラソラ札幌店」限定メニュー



本ズワイガニ お出汁ジュレ 220 円

販売期間: 7 月 15 日(木)~7 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可



北海道三種盛り 220 円

販売期間: 7 月 15 日(木)~7 月 25 日(日)



北海道産 松川カレイ 220 円

販売期間: 7 月 15 日(木)~



北海道産 生ほっき貝 220 円

販売期間: 7 月 15 日(木)~

※お持ち帰り不可

“王蝶”とも呼ばれる松川カレイは、希少性の高さから幻の高級魚としても知られています。透明感のある白身が特徴で、食感と脂身のバランスが良く、上質な旨味をご堪能いただけます。

北海道産のほっき貝にこだわり、新鮮な状態で凍結することで、さらに甘みを引き出しました。肉厚の身は、旨味が強くジューシーで食べ応えも抜群です。



まるごとマンゴーソーダ 430 円

販売期間: 7 月 15 日(木)~7 月 29 日(木)

インド産アルフォンソマンゴーの果汁・果肉を贅沢に使用。氷の代わりにマンゴーシャーベットを使用することで、最初はすっきりとした味わいですが、シャーベットを溶かしながら食べるとちょうどよい甘さになります。