

とろける旨さが絶品！人気商品が多数登場

「豪華うにとろ」フェア

フルーティーフィッシュ®「すだちひらまさ(一貫)」も新登場！

—7月30日(金)から 全国のくら寿司で期間・数量限定販売—

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、「厳選うに(一貫)」や「極み熟成 大とろ(一貫)」、「極み熟成 中とろ(一貫)」などをご提供する「豪華うにとろ」フェアを7月30日(金)から期間限定で開催いたします。



今回ご提供する「厳選うに(一貫)」は、旨味が強くなる時期に漁獲したウニの中から、さらに、当社バイヤーが厳選した上質なウニのみを使用。一般的に、型崩れや変色を防ぐために使う食品添加物の「ミョウバン」を、一切使用していないことがこだわりで、特有の渋みがなく、口の中に入れた瞬間、磯の香りやウニ本来の濃厚な甘みと、とろけるような食感をお楽しみいただけます。

また、同フェアでは、人気のとろメニューも多数登場。「極み熟成 大とろ(一貫)」は、マグロ全体のわずか5%ほどしかとれない最高級部位の大トロを使用しており、くら寿司独自の熟成技術を施すことで旨味を最大限に引き出しました。さらに、「極み熟成 中とろ(一貫)」は、脂の乗りが良い部位を厳選した当社の人気商品で、通常220円のところ、7月30日(金)から8月9日(月)までの期間中は半額の110円^(※1)で販売いたします。他にも、「特大切り あぶりとろサーモン レモンソルト」や「特大切り 漬けビントロ うにのせ」などのとろにこだわった商品も合わせてご提供いたします。

さらに、とろメニュー以外では、くら寿司がご提供する「フルーティーフィッシュ®」^(※2)の新商品として、「すだちひらまさ(一貫)」も登場。大分県で育てられた今が旬のヒラマサに、すだちの皮などを混ぜたエサを使用して育てることで、暑い夏にぴったりな爽やかな風味とさっぱりとした味わいを楽しむことができます。

豪華な食材がリーズナブルな価格で楽しめる、お得なこの機会に是非お召し上がりください。

※1:一部店舗では価格が異なります

※2:「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。

《販売概要》商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格が異なります。



厳選うに(一貫)110円

販売期間:7月30日(金)~8月9日(月)



極み熟成 大とろ(一貫)220円

販売期間:7月30日(金)~8月9日(月)



極み熟成 中とろ(一貫)110円

販売期間:7月30日(金)~8月9日(月)



贅沢三種盛り 220円

販売期間:7月30日(金)~8月9日(月)



すだちひらまさ(一貫)110円

販売期間:7月30日(金)~8月9日(月)

くら寿司がご提供する“フルーティーフィッシュ®”
の新商品。大分県で養殖する今が旬のヒラマサ
に、すだちの皮などを混ぜたエサを使用するこ
とで、爽やかな風味とさっぱりとした味わいをお
楽しみいただけます。



濃厚な脂乗りが特徴のサーモンですが、提供直前に炙ることで、余分な脂を落とし、トッピングにカットレモンを使用することで香ばしくさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

特大切り あぶりとろサーモン レモンソルト 220円

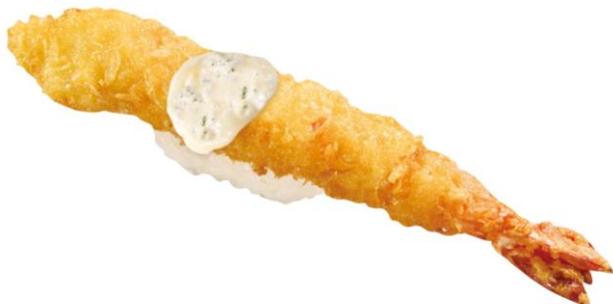
販売期間: 7月30日(金)~8月9日(月)



分厚くカットした、脂乗りの良いビントロの上に、濃厚なうにを贅沢にトッピング。うにの甘みと、くら寿司特製の醤油ベースの漬けダレがマッチし、ビントロの旨さをさらに引き立てています。

特大切り 漬けビントロ うにのせ 220円

販売期間: 7月30日(金)~8月9日(月)



シャリからはみ出すほど特大なエビを豪快にトッピング。サクサクの衣と相性の良いタルタルソースを添えた、ボリューム満点の一皿です。

特大エビフライ(一貫) 220円

販売期間: 7月30日(金)~8月9日(月)

※お持ち帰り不可



赤身と脂身のバランスが良いローストビーフを贅沢に使用した、肉好きにはたまらない一品。甘辛く煮詰めた特製たれがローストビーフの旨味をさらに引き出しています。

特製たれ使用 大盛りローストビーフ 220円

販売期間: 7月30日(金)~