

価格高騰の中、今期2回目のカニフェア開催！

大粒いくらが半額の110円^(※)で登場

かにといくらフェア

ー12月3日(金)から全国のくら寿司で期間・数量限定販売ー

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、「本ズワイガニ 二種盛り」や「特盛り過ぎかににぎり」、「大粒いくら(一貫)」などをご提供する「かにといくら」フェアを12月3日(金)から期間限定で開催します。



漁獲量の減少や、国内外での需要増加の影響で、カニは昨年の2倍以上、イクラは昨年の1.5倍以上の価格で取引されるなど高騰しています。そんな中、くら寿司では、長年お付き合いのある取引先から独自のルートで仕入れることで、リーズナブルな価格を維持したまま、品質の良い商品をご提供しています。

「本ズワイガニ 二種盛り」は、水揚げ後すぐに茹でるなど、特別な加工方法で旨味を凝縮させたカニ身を使用。「カニの王様」とも言われる本ズワイガニを存分に堪能いただけます。また、「特盛り過ぎかににぎり」は、本ズワイガニと紅ズワイガニの2種のほぐし身を贅沢に使用。シャリが隠れるほど豪快に盛り付けた、ボリューム満点の一品です。さらに、ねっとりとした濃厚な甘みが味わえる「特大 生本ズワイガニ(一貫)」や、「かにマヨ軍艦」など貴重なカニ身を贅沢に使用した商品が多数登場します。

また、同フェアでは「大粒いくら(一貫)」が半額の110円で登場。くら寿司が選び抜いたロシア産の最高品質のイクラの中から、さらに大粒のものだけを厳選。特製醤油だれに漬け込み、プチとした食感とコクが際立つ一品です。

高級食材をお得な価格で楽しめる、この貴重な機会にぜひくら寿司をご利用ください。

(※)一部店舗では価格が異なります

《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。



大粒いくら(一貫)110円

販売期間:12月3日(金)~12月12日(日)



本ズワイガニ 二種盛り 220円

販売期間:12月3日(金)~12月12日(日)

※お持ち帰り不可



特盛り過ぎかににぎり 220円

販売期間:12月3日(金)~12月12日(日)

※お持ち帰り不可



特大 生本ズワイガニ(一貫)220円

販売期間:12月3日(金)~12月12日(日)

※お持ち帰り不可



かにマヨ軍艦 110円

販売期間:12月3日(金)~12月12日(日)



本ズワイガニユッケ軍艦 110円

販売期間:12月3日(金)~無くなり次第終了



かにクリームコロッケ 110円

販売期間:12月3日(金)~12月16日(木)



かに茶碗蒸し 330円

販売期間:12月3日(金)~無くなり次第終了

※お持ち帰り不可



極み熟成寒ひらめ 220 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~12 月 12 日(日)

国産天然のひらめを使用。淡泊な味わいが特徴のひらめですが、寒い時期に獲れた寒ひらめは脂乗りが良く、高級魚としても知られています。くら寿司独自の熟成技術を施すことで、より旨味をご堪能いただけます。



北海道 特大切り つぶ貝 220 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~12 月 12 日(日)

北海道産のつぶ貝を使用。通常のつぶ貝と比較し、2倍の特大サイズでご提供します。また、食感を残すため、あえてぶつ切りにカット。貝本来の旨味と歯ごたえを同時にお楽しみいただけます。



北海道 炙りとろ真ほっけ(一貫)220 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~12 月 12 日(日)

脂乗りの良い北海道産の真ホッケに、味付けをしてから両面を炙ることで、香ばしくふっくらとした身をお楽しみいただけます。



特大切り 豚角煮(一貫)220 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~無くなり次第終了

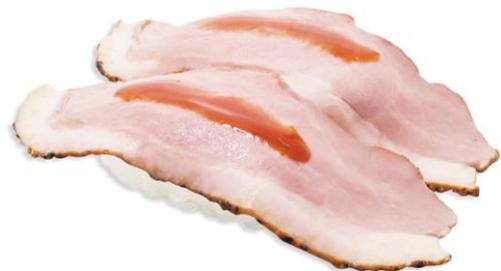
昆布の旨味と、生姜が隠し味の特製タレに豚肉をじっくりと煮込むことで、身が柔らかくなり口の中でとろけるような味わいをお楽しみいただけます。甘辛いタレがさらに食欲をそそる一品。



鶏炭火焼き軍艦 110 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~無くなり次第終了

まろやかな味わいが特徴の五島灘産の塩を使用。鶏肉本来の食感を損なわないよう、丁寧に炭火で焼き上げたこだわりの商品です。



燻製 合鴨コース 110 円

販売期間: 12 月 3 日(金)~無くなり次第終了

鴨肉と相性の良いリンゴチップで香り豊かにスモークし、粗挽きの黒胡椒で味付けすることで、スパシーな味わいと、口の中に広がる燻香をご堪能いただけます。