

年の瀬は高級ネタを贅沢に堪能！

「極み熟成 のどぐろ」「国産 天然とらふぐ」が登場

「非接触サービス」の全店導入 & 「抗菌寿司カバー鮮度くん」誕生10周年
記念により“中とろ半額”セール！

—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、「極み熟成 のどぐろ(一貫)」を12月17日(金)から、「国産 天然とらふぐ(一貫)」を12月22日(水)から期間限定でご提供します。また、「全店感染対策完了」フェアとして、「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入ったレーン上の「極み熟成 中とろ(一貫)」を期間限定で半額の110円^(※1)でご提供します。



高級魚として知られるのどぐろですが、今回くら寿司がご提供する「極み熟成 のどぐろ(一貫)」は、脂乗りが良い大型の国産のどぐろを厳選。炙りなど加熱しての提供が一般的ですが、当社は国内で水揚げ・加工し、鮮度の良い状態で店舗へ運ぶため、“生”のネタとしてご提供します。“生”ならではの口の中でとろける上質な脂の甘みと、当社独自の熟成加工で最大限に引き出したのどぐろ本来の旨味をご堪能いただけます。

また、「国産 天然とらふぐ(一貫)」は、ふぐの産地である下関で約100年続く、老舗水産会社が監修。長年のお取引により、回転寿司チェーンでは稀な、レギュラーメニューとしてふぐの販売を実現しています。天然のとらふぐは非常に希少性が高く、市場では1kg1万円以上で取引されることもあります。くら寿司ではリーズナブルな価格でご提供。天然ならではの程よい歯ごたえと、噛むほど溢れ出るふぐの旨味を存分にお楽しみいただけます。

くら寿司は、入店から退店までお客様と従業員が対面せずに食事ができる「非接触サービス」を2021年12月17日(金)に国内の全店^(※2)へ導入が完了。加えて、鮮度だけでなく、空気中の菌やウイルスからもお寿司を守る当社独自の寿司カバー「抗菌寿司カバー鮮度くん」の導入から10周年を迎えます。その記念として、レーン上に流れる「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入った「極み熟成 中とろ(一貫)」を期間限定で、半額の110円^(※1)でご提供します。

(※1)一部店舗では価格が異なります。また、タッチパネルからご注文頂いた場合、「半額」対象外となります。

(※2)2021年12月15日時点で494店舗

《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。



極み熟成 のどぐろ(一貫)220 円
販売期間:12月17日(金)~12月21日(火)



国産 天然とらふぐ(一貫)220 円
販売期間:12月22日(水)~12月26日(日)



特盛 こぼれ本ズワイガニにぎり 220 円
販売期間:12月17日(金)~12月26日(日)
※お持ち帰り不可

特別な加工方法により、旨味を凝縮させたカニ身をシャリからはみ出るほどふんだんに使用。さらに、トッピングにはプチとした食感がアクセントになるいくらを使用した、見た目も豪華な商品です。



厳選うに軍艦(一貫)110 円
販売期間:12月17日(金)~12月26日(日)

くら寿司がご提供するうニは、一般的に型崩れを防ぐために使用される食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、苦みがなくうニ本来の濃厚な旨味をご堪能いただけます。



えび天3倍極太巻 220 円
販売期間:12月17日(金)~12月26日(日)
※お持ち帰り不可

人気のえび天手巻きがパワーアップして登場。店内揚げで、アツアツ・サクサクの食感が楽しめるえび天を通常の3倍となる3本使用。また、濃厚なえびマヨも通常よりたっぷりを使用したボリューム満点の商品です。



年越し岡山ぶりうどん 450 円
販売期間:12月17日(金)~1月6日(木)
※お持ち帰り不可

岡山県の郷土料理でもある、ぶりの照り焼きを雑煮に入れた料理をうどんにアレンジ。コクのある出汁にぶりの旨味が溶け込んだ、上品な味わいが特徴です。



中トロのなかでも、脂の乗りが良い部分を厳選。くら寿司独自の熟成技術を加えることで、さらに旨味を引き出したこだわりの一品です。

極み熟成 中とろ(一貫)220円

販売期間: 12月17日(金)~12月26日(日)

※お持ち帰り不可

※レーン上の本商品のみ半額の110円でご提供

くら寿司では、非接触型店舗の実現と省力化の両立を目指し、「セルフチェック」や「セルフレジ」などお客様と従業員が対面せずに食事ができる“非接触サービス”を実現。2020年11月に“非接触サービス”を標準装備した「スマートくら寿司」1号店となる「東村山店」をオープンしました。既存店に関しても当初のスケジュールを前倒して導入を進め、2021年12月17日(金)に全店へ「非接触サービス」の導入を完了します。また、鮮度だけでなく、空気中の菌やウイルスからもお寿司を守る当社独自の寿司カバー「抗菌寿司カバー鮮度くん」の導入10周年を記念し、今回のフェアを開催します。



セルフ案内



抗菌寿司カバー



背もたれの高い座席



スマホで注文



お皿のセルフチェック



セルフレジ