

**今年も待望の高級食材が味わえる！**

## 「大間のまぐろと天然くえ」フェア

**くら寿司の寿司商品として、史上最高価格**

**極みの逸品「極みの5貫 国産天然 本まぐろ」が新登場！**

**ー全国のくら寿司で1月7日(金)から期間・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、「大間のまぐろ 上赤身(一貫)」や「幻のくえにぎり(一貫)」などをご提供する「大間のまぐろと天然くえ」フェアを1月7日(金)から期間限定で開催します。また、同フェアでは、くら寿司の寿司商品の中で、史上最高価格となる“極みの逸品シリーズ”の第一弾として「極みの5貫 国産天然 本まぐろ」が新登場します。



大間のマグロは、青森県にある大間漁港の熟練漁師が津軽海峡で一本釣りし、“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる最高品質の国産天然本マグロです。毎年初せりが高値が付き、新春の風物詩としても話題になります。本フェアでご提供する「大間のまぐろ 上赤身(一貫)」は、大間のマグロの中でもより品質の高い部位を厳選。味や色が濃く、凝縮された旨味が特徴で、噛むほど溢れ出るマグロの濃厚な旨味をご堪能いただけます。また、大間のマグロの赤身ととろ部分を使用し、赤身の旨味と、とろの濃厚な味わいを同時に楽しめる「大間のまぐろ手巻き(一貫)」も登場します。

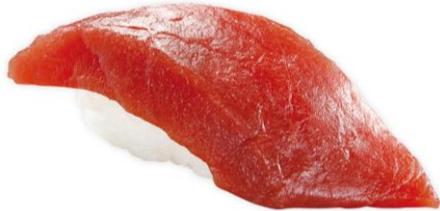
また、毎年ご好評いただいている、天然クエを使用した商品も同時に発売します。天然のクエは、1kgあたり1万円を超える値段で取引されることもあり、その希少性から“幻の高級魚”としても知られています。「幻のくえにぎり(一貫)」は、締まった肉厚の身と、白身ながらも上質な脂乗りが特徴です。加えて、くら寿司独自の熟成技術を施すことで、旨味を最大限に引き出した一品です。塩を振ることでクエの旨味を引き出し、さらに炙ることで香ばしいかおりが楽しめる「幻のくえ塩炙り(一貫)」も登場します。

さらに、お客様のニーズが多様化する中、“値段が高くて付加価値の高い商品が食べたい”というお客様に向け、くら寿司の寿司商品の中で、史上最高価格となる“極みの逸品シリーズ”の第一弾として「極みの5貫 国産天然 本まぐろ」を新たにご提供。上赤身やとろ、軍艦、細巻など、本マグロを贅沢に使ったワンランク上のお寿司の盛り合わせを、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。

今年初のフェアでは、こだわって厳選した高級食材をお得にご堪能いただける価格でご用意しました。話題の高級食材がリーズナブルな価格で楽しめる、貴重なこの機会にぜひくら寿司をご利用ください。

《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。



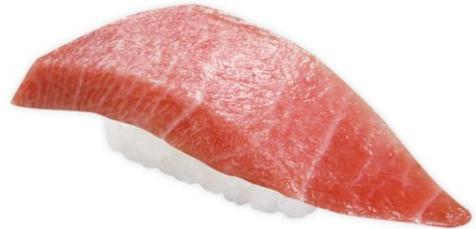
大間のまぐろ 上赤身(一貫)220 円  
販売期間:1月7日(金)~1月11日(火)



大間のまぐろ手巻き(一貫)220 円  
販売期間:1月7日(金)~1月11日(火)  
※お持ち帰り不可



特盛 まぐろ軍艦 110 円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)



【塩釜産】天然 本まぐろ ところ(一貫)220 円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)



【塩釜産】天然 本まぐろ 上赤身 220 円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)



極みの逸品 極みの5貫 国産天然 本まぐろ 880 円  
※本まぐろ上赤身・本まぐろ軍艦  
・塩釜産本まぐろところ・塩釜産本まぐろ上赤身  
・塩釜産本まぐろ細巻  
販売期間:1月7日(金)~1月11日(火)  
※お持ち帰り不可、数量限定

■極みの逸品とは

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。



幻のくえにぎり(一貫)220円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)



幻のくえ塩炙り(一貫)220円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)



特大切り とろサーモン(一貫)110円  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)

冷たい海域で育った脂乗りの良いサーモンの中から、さらに濃厚な脂の甘みが楽しめる“ハラミ”部分を厳選。特大サイズで食べ応えも抜群です。



大粒 貝三種盛り220円  
※大粒赤貝・大粒つぶ貝・大粒とり貝  
販売期間:1月7日(金)~1月16日(日)

食感や貝本来の旨味が楽しめるよう、カット方法や、旨味を逃がさない加工にこだわりました。一皿で三種の貝をご堪能いただけます。



国産 旨蒸しほたて220円  
販売期間:販売中~無くなり次第終了

鮮度の良いホタテを高温のスチームを用いて短時間で蒸すことで旨味を凝縮。コクのある甘めの特製だれに漬け込んでおり、シャリとも相性抜群です。



あぐー豚ローストポーク220円  
販売期間:1月7日(金)~無くなり次第終了

沖縄県産の「美ら島あぐー豚」というブランド肉を使用。甘めの煮詰めだれを最後にかけて提供することで、チャーシュー風の味わいに仕上げました。



特大切り カニカマにぎり110円  
販売期間:1月7日(金)~無くなり次第終了

よりカニに近い風味が楽しめる最高級のカニカマを使用。シャキシャキ食感のオニオンをトッピングしており、サラダ感覚でさっぱりとお召しあがりいただけます。



あぶりチーズポークカレー110円  
販売期間:1月7日(金)~無くなり次第終了

旨だれ豚カルビに、シャリにも合う甘口のくら寿司特製カレーとチーズソースをトッピング。表面を炙ることで香ばしさをプラスした、食欲をそそる一品です。