

**110円<sup>(※)</sup>から3種の食べ比べができる“超”お得な三貫商品や  
日本海の幸が多数登場！**

**「超三貫と日本海」フェア**

**国産サーモンの「ふくいサーモン」も数量限定で販売！**

**—全国のくら寿司で5月10日(火)から販売開始—**

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、110円<sup>(※)</sup>で3種が楽しめる「超三貫 サーモン三種盛り」や、高級ネタの食べ比べ「超三貫 日本海産 ふぐ三種盛り」、この時期にしか味わえないフレッシュな「ふくいサーモン」などをご提供する「超三貫と日本海」フェアを5月10日(火)から期間限定で開催します。



ご提供する新商品の「超三貫 日本海産 ふぐ三種盛り」は、日本海で獲れたフグの王様といわれるトラフグや、フグの女王といわれるマフグを使用。下関で100年以上続く老舗水産会社が監修した、旨みたっぷりのフグを贅沢に3つの味わいで食べ比べいただけます。「漬けふぐ」は、特製のごまだれに漬け込むことで、コク深い味わいとごまの香ばしいかおりが食欲をそそります。「ふぐジュレポン酢」は、独自の技術で熟成させることで、噛むたび口の中で濃厚な旨味が広がります。「ふぐ和え軍艦」は、トラフグの皮を使用し、メカブと和えることで、フグとメカブのコリツとした食感を同時に楽しめます。

また、「日本海産 天然漬けぶり」も新登場。冬の脂がのった時期に獲れた、8キロ以上の日本海産の天然ブリを厳選。脂乗り抜群ですが、しつこくない味わいが特徴で、独自の加工方法により、上質な旨みを保った状態でお客様にご提供します。また、くら寿司特製の醤油ベースのたれに漬け込むことで、コク深い味わいもお楽しみいただけます。さらに、その天然漬けぶりの表面を軽く炙り、旨みと風味を十分に引き出した「日本海産 あぶり天然漬けぶり」も販売いたします。

加えて、昨年販売し好評だった、福井県のご当地サーモン「ふくいサーモン」も登場。冷たく透き通った若狭の海でのびのびと育てられた「ふくいサーモン」は、見た目が鮮やかなサーモンピンク色の身が特徴で、ノルウェーなど海外産の上質なサーモンに引けを取らない、もっちりとした肉質と上品な脂のりを味わえます。くら寿司では、この国産サーモンを、水揚げから一度も冷凍せず店舗へ輸送し、店内で切り付け、フレッシュな生サーモンとしてご提供します。この時期にしか味わえない、数量限定の大変貴重な一品です。

豪華商品がお得に楽しめるこの機会に、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。



超三貫 サーモン三種盛り 110円  
 ※サーモン・漬けサーモン・あぶりチーズサーモン  
販売期間:5月10日(火)~5月22日(日)

ノルウェーやチリなど、冷たい海域で育った脂乗りの良いサーモンを使用。定番のサーモン、醤油ベースの特製だれに漬けることで旨味をより引き出した漬けサーモン、4種のチーズをブレンドした特製ソースをかけ、表面を炙ったあぶりチーズサーモンをセットにしました。



超三貫 人気サラダ三種盛り 110円  
 ※サラダ、コーン、ツナサラダ  
販売期間:5月10日(火)~5月26日(木)

くら寿司特製のマヨネーズで和えた、定番でお客様を中心に人気のある、サラダ・コーン・ツナサラダの3種をご堪能いただける一皿です。



超三貫 貝三種盛り 110円  
 ※赤貝・とり貝・石垣貝  
販売期間:5月10日(火)~5月26日(木)  
 ※お持ち帰り不可



超三貫 日本海産 ふぐ三種盛り 220円  
 ※漬けふぐ・ふぐジュレポン酢・ふぐ和え軍艦  
販売期間:5月10日(火)~5月22日(日)  
 ※日本海産原材料使用



ふくいサーモン 220円  
販売期間:5月10日(火)~5月22日(日)



日本海産 天然漬けぶり 220円  
販売期間:5月10日(火)~5月22日(日)



日本海産 あぶり天然漬けぶり 220円  
販売期間:5月10日(火)~5月22日(日)



日本海産 かにみそ軍艦 110円  
販売期間:5月10日(火)~5月26日(木)  
※お持ち帰り不可

日本海で獲れた国産紅ズワイガニのかにみそを使用。化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料の四大添加物無添加ならではのかにみそ本来の美味しさが楽しめます。かにみその濃厚な味わいと、海苔の風味も相性抜群。お酒のお供としても人気の一品です。



日本海産 ほたるいか沖漬け 110円  
販売期間:5月10日(火)~6月9日(木)  
※お持ち帰り不可

日本海で獲れた国産のホタルイカをていねいにくら寿司特製の醤油だれに漬け込みました。柔らかさと歯ごたえのバランスが最高で、旨味たっぷりのホタルイカを味わえます。



すだちひらまさ 220円  
販売期間:5月10日(火)~6月9日(木)

くら寿司が提供する“フルーティーフィッシュ®”の商品のひとつで、大分県で養殖する今が旬のヒラマサを、すだちの皮などを混ぜたエサで育てました。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。また、このすだちひらまさは、「さかな 100%プロジェクト」の取り組みの商品でもあります。

## ○「さかな 100%プロジェクト」(2018年～)



「さかな 100%プロジェクト」は、国産天然魚の寿司ネタにできない部位も全て活用する取り組みで、スリーミーコロッケのほか、どうしても商品にできない骨などは魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用しています。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売。仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にもつながります。