

70年を超えるロングセラー「Milky」との初コラボ商品が登場！

くら寿司×「不二家」

— 全国のくら寿司にて、6月10日(金)から限定販売 —

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、株式会社不二家(代表取締役社長:河村直行、所在地:東京都文京区)とコラボし、「夢のふわ雪Milkyいちご」、「Milkyロールケーキ」、「Milkyシュークリーム(セミフレッド)」を6月10日(金)から全国のくら寿司にて販売します。幅広い世代で愛される不二家のキャンディ「Milky」は、今年で発売71周年を迎えた超ロングセラー商品で、「不二家」とのコラボは今回が初めてとなります。



今回くら寿司で販売する「夢のふわ雪Milkyいちご」は、くら寿司でも大人気の「夢のふわ雪」のかき氷に、「Milky」をイメージした濃厚なミルク味のソースをたっぷりとかけました。「夢のふわ雪」には、天然水を長時間掛けて冷やすことでできる純度の高いかき氷専用の氷を使用。純度の高い氷を、専門店で使用されている、氷を削る力が業界最高レベルの高級かき氷機で削ることで、従来のかき氷よりも氷ひとつひとつがきめ細かく、まるで“ふわふわのわた雪”のような口どけを実現しました。この夏は、冷たくてふわふわのかき氷を、ミルク味の甘くてコクのある美味しさでお楽しみいただけます。「Milkyロールケーキ」は、「Milky」の白さと甘さをイメージしたフワフワのロール生地に、北海道産生クリーム入りのMilky風味クリームを巻き込んだ、くら寿司オリジナルのロールケーキです。「Milkyシュークリーム(セミフレッド)」は、おやつ菓子の定番でもあるシュークリームを暑い夏にぴったりのフローズンタイプに仕上げました。練乳を贅沢に使用し、滑らかなちどけに仕上げたMilky風味クリームをたっぷり詰めた、オリジナルの冷たいシュークリームです。凍ったままでも、半解凍でも美味しく召し上がりいただけます。

また、“専門店以上のスイーツ”を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわったスイーツブランド「KURA ROYAL」の商品から、昨年販売し大変ご好評いただいた「桃とラズベリーのパフェ」が再登場。今回も淡泊な甘みと上品な味わいが特徴の久保種の桃をふんだんに使用しています。また、ヨーグルトムースと相性がいっぱいいい甘酸っぱいらズベリーのソースが、パフェ全体の味を引き締め、最後まで爽やかな味わいを楽しんでいただけます。

「不二家」とのコラボ商品が楽しめる、この貴重な機会にぜひくら寿司をご利用ください。

《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。

※時期により価格が異なる場合がございます。



夢のふわ雪ミルクーいちご 330 円

販売期間:6/10(金)~7/7(木)

※「原宿店」、「ビナリオ梅田店」、「鈴蘭台店」では販売していません。



ミルクーロールケーキ 330 円

販売期間:6/10(金)~7/7(木)



ミルクーシュークリーム(セミフレッド) 220 円

販売期間:6/10(金)~7/7(木)

《昨年販売し好評だった「桃とラズベリーのパフェ」も再登場！》



桃とラズベリーのパフェ 640 円

販売期間:6/10(金)~7/7(木)

※各店舗 1日20食限定、お持ち帰り不可

※「原宿店」では販売していません。

○トッピング(上から順に)

セルフイーユ、パイ、ラズベリーソース、
バニラアイス、ホイップ、白桃スライス、
ラズベリームース、ヨーグルトムース

【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。