

口の中で“とろ”ける絶品メニューが大集結！

「極上とろ」フェア

厳選ネタを贅沢に使用した“絶品手巻き”も登場！

—全国のくら寿司で6月24日(金)から期間・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、「熟成 大とろ(一貫)」や「熟成 あぶり大とろ(一貫)」、「あぶりダブルチーズ イベリコ豚大とろ」などをご提供する「極上とろ」フェアを開催します。また、同フェアでは、厳選ネタを贅沢に使用した“絶品手巻き”も登場します。



本フェアでは、口の中で“とろ”ける絶品メニューが多数登場。「熟成 大とろ(一貫)」は、マグロ全体からわずか5%ほどしかとれない最高級部位の大トロを使用しており、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ました。また、「熟成 あぶり大とろ(一貫)」は、岩塩と6種類のハーブをブレンドした調味料で味付けし、表面を軽く炙ることで、スパイシーな風味と溢れ出る大トロの脂の旨味をご堪能いただけます。

さらに、同フェアでは、イベリコ豚の中でも10%しかない最高ランクの“ベジョータ”を使用した「あぶりダブルチーズ イベリコ豚大とろ」が登場。くら寿司特製のチーズソースに、レッドチェダーチーズをプラスしており、より濃厚なチーズのコク深い味わいと、口に入れた瞬間に広がる脂の甘みをお楽しみいただけます。

加えて、皮目の香ばしいかおりが食欲をそそる「特大切り とろサーモンたたき」や、口の中でさっと溶ける脂の上品な旨味が味わえる「ピントロ」、ふわっと柔らかい身のとろける食感が楽しめる「とろける穴子(一貫)」など、人気の“とろ”商品が多数登場します。

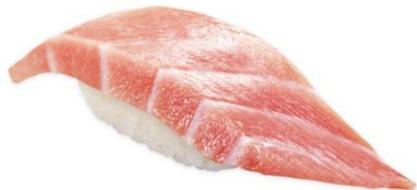
また、厳選ネタを贅沢に使用した“絶品手巻き”も登場。日本有数の生マグロ水揚げ量を誇る塩釜産のマグロをふんだんに使用した「絶品手巻き 塩釜産 本まぐろ手巻き(一貫)」や、たくあんの塩味と食感のアクセントが楽しめる「絶品手巻き まぐたく手巻き(一貫)」などをご提供します。

豪華な商品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へお越しください。

《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。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



熟成 大とろ(一貫)220 円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※数量限定



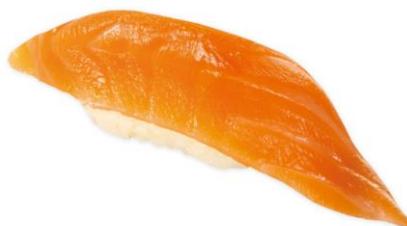
熟成 あぶり大とろ(一貫)220 円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※お持ち帰り不可



ビントロ 110 円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※数量限定



特大切り とろサーモンたたき 220 円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※数量限定



特大切り とろサーモン(一貫)110 円
販売期間:6月24日(金)~7月7日(木)
※数量限定



あぶりダブルチーズ イベリコ豚大とろ 220 円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)



極み熟成中とろ(一貫)220 円
販売期間:販売中~無くなり次第終了



とろける穴子(一貫) 220 円
販売期間:販売中~7月7日(木)



とろけるサーモン軍艦 110 円
販売期間:販売中~7月7日(木)
※数量限定

《“塩釜産本マグロ”など厳選ネタを贅沢に使用した“絶品手巻き”が登場！》



絶品手巻き 塩釜産 本まぐろ手巻き(一貫) 220円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※数量限定、お持ち帰り不可



絶品手巻き まぐたく手巻き(一貫) 220円
販売期間:6月24日(金)~7月3日(日)
※お持ち帰り不可

《変わりダネ商品も多数！》



ふぐ皮キムチ軍艦 110円
販売期間:販売中~7月7日(木)

フグ皮とメカブのコリッとした食感と、キムチソースのピリ辛な味わいがクセになる一品です。



サーモンゆずクリーム 110円
販売期間:販売中~7月7日(木)

濃厚なサーモンに、シャキシャキのオニオンスライスと、さっぱりとしたゆずクリームをトッピングすることで、爽やかな味わいに仕上げました。



特盛 梅しらす 110円
販売期間:販売中~7月7日(木)
※お持ち帰り不可

旨味がたっぷりと凝縮された、国産しらすを贅沢に使用。南高梅のほどよい酸味が相性抜群です。



熟成 漬けさば 110円
販売期間:販売中~7月7日(木)
※数量限定

脂乗りの良い、国産の真サバを厳選。醤油などを使用した、秘伝の特製調味液に漬けこむことで、さらに旨味を高めました。