

**海苔がパリッと美味しい“巻きたて”や、あつあつサクサクの“揚げたて”など
“できたて”にこだわった高品質・高付加価値な19商品が定番シリーズとして新登場！**

「できたてシリーズ」

—7月8日(金)から全国のくら寿司で販売開始—

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、“できたて”にこだわった高品質・高付加価値な19商品を揃えた「できたてシリーズ」を、7月8日(金)より全国のくら寿司で定番として販売いたします。「できたてシリーズ」では、海苔がパリパリの状態でお召し上がりいただける手巻きなどの「巻きたて」や、香ばしいかおりが食欲をそそる「炙りたて」など様々な種類の“できたて”商品をご提供いたします。



当社は、「抗菌寿司カバー」や「スマートくら寿司」による、新型コロナウイルスの感染拡大防止に向けた対策を昨年12月に全店完了させた上で、店内飲食の強化を推進しており、コロナ禍においても、多くのお客様にご来店いただいております。最近では、感染状況の好転に伴い、食品や衣料など日用品の支出を抑える一方で、コロナ禍で控えていた旅行や外食などには思い切った支出を行う「メリハリ消費」が拡大しています。

このような中、お客様に店内での飲食をより楽しんでいただくため、店内だからこそ味わえる美味しさをご提供する「できたてシリーズ」を新たに開発しました。当社では、「スマートくら寿司」をはじめとする、様々なオペレーションシステムのデジタル化による作業の効率化や品質管理の向上を図っています。なかでも注文を受けた商品を、高速のベルトコンベアで提供する当社独自の「オーダーレーン」を全店(※)で導入したことにより、一番美味しい食べ頃のタイミングで、多彩な種類の“できたてお寿司”を提供できるようになりました。

本シリーズでは、海苔がパリパリな状態でご提供する「巻きたて」、香ばしいかおりが食欲をそそる「炙りたて」、あつあつサクサクの「揚げたて」、ネタをボリュームアップし従来の商品と比べ贅沢に味わっていただける「作りたて」の4種19商品をご提供いたします。

「【巻きたて】海鮮盛り手巻き」は、旬の天然魚などをふんだんに使用し、くら寿司特製の醤油ベースのたれに漬けることで、より海鮮の旨味を引き出しました。巻きたて海苔のパリパリと、とびこのプチプチの2つの食感を同時に楽しめます。また、脂乗りの良いサーモンを厳選して使用し、くら寿司独自の自動炙り機で炙る「【炙りたて】Wチーズサーモン」は、オリジナルのチーズソースとチェダーチーズをトッピング。炙りたての香ばしさに加え、サーモンの脂と溶けたチーズのコクが口いっぱい広がります。また、「【揚げたて】いか天にぎり」は、サイドメニューでも人気のいか天を2本使用した、ボリューム満点の一品。当社オリジナルの天ぷら粉を使用し、オートフライヤーで揚げたてをご提供することで、あつあつサクサク食感をお楽しみいただけます。そして、「【作りたて】えびアボカド」は、厳選したエビと相性抜群のアボカドを、より贅沢に堪能いただけるようなボリュームでトッピングし、ご提供します。

新しい「できたてシリーズ」が登場し、店内での飲食を安心・安全に、そしてより美味しく楽しんでいただけるくら寿司へ是非お越しください。

※ビナリオ梅田店・鈴蘭台店は除く

《赤外線で職人技を実現！「自動炙り機」》

「自動炙り機」は直火でなく赤外線で炙ることによって職人さんの仕事と同じようにムラなく炙ることができると同時に、省人化を実現。リーズナブルに提供するための工夫の1つです。今回の炙りたて商品は、炙り終わった後、すぐにオーダーレーンでお客様のもとへお届けするので、炙りの香ばしさを存分に味わっていただけます。



《常に揚げたてを提供する「オートフライヤー」》

寿司ネタにもサイドメニューにも多く使われている天ぷらは、くら寿司オリジナルの天ぷら粉を使用しサクサク食感に仕上げています。また、使用しているフライヤーは天ぷら専門店でも使用されている専用フライヤーで、すべて注文が入ってから揚げることで、あつあつサクサクの“揚げたて”をお楽しみいただけます。



《業界唯一！オーダーレーン&回転レーンでの「二刀流レーン」による商品提供》

くら寿司では、タッチパネルでご注文いただいた商品を素早くお客様にお届けするオーダーレーンを2009年に導入。注文商品を迅速かつ確実に届け、見た目も楽しんでいただけます。また、当社独自の「抗菌寿司カバー」があるからこそ可能な回転レーンでの安全・安心な商品のご提供も行っており、パレードのようにお寿司が続々と流れてくる、回転寿司ならではのワクワク感も大切にしています。全店(※)でオーダーレーンと回転レーンの両方を活用する「二刀流レーン」で商品をご提供しているのは今や業界で唯一となっており、お客様の様々なニーズにお応えできるようしております。※ビナリオ梅田店・鈴蘭台店は除く



《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。

※「ビナリオ梅田店」、「鈴蘭台店」では販売していません。



【巻きたて】海鮮盛り手巻き(一貫)220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて】ねぎまぐろ手巻き(一貫)220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて】ゆず漬けまぐろ手巻き(一貫)220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて】海鮮うに手巻き(一貫)220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて/揚げたて】えび天手巻き(一貫)

220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて/揚げたて】えびいか天手巻き(一貫)

220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【巻きたて】たっぷりいくら軍艦 220円

販売期間:7月8日(金)~



【炙りたて】W チーズサーモン 220円

販売期間:7月8日(金)~



【炙りたて】W チーズえびマヨ 220円

販売期間:7月8日(金)~



【炙りたて】W チーズ豚カルビ 220円

販売期間:7月8日(金)~



【炙りたて】W チーズえび 220円

販売期間:7月8日(金)~



【揚げたて】いか天にぎり 220円

販売期間:7月8日(金)~

※お持ち帰り不可



【作りたて】えびアボカド 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】サーモンアボカド 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】大切り 極み熟成 まぐろ 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】大切り 極み熟成 漬けまぐろ 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】大切り はまち 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】大切り びんちょう赤身 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~



【作りたて】大切り 漬けびんちょう赤身 220 円

販売期間: 7 月 8 日(金)~