

とろける脂が楽しめる豪華な“とろ”商品が一挙に登場！

「極上とろ」フェア

「秋刀魚 胡麻醤油手巻き(一貫)」など110円で味わえる新ネタも！

—全国のくら寿司で8月19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)」をはじめ、「極み熟成中とろ(一貫)」や「【炙りたて】特大切り とろカジキ すだちジュレ添え」、「【炙りたて】特大切り とろサーモン」など、豪華とろ商品が一挙に登場する「極上とろ」フェアを開催します。



本フェアの目玉商品でもある「熟成 大とろ(一貫)」は、高級マグロのひとつであるミナミマグロから、わずか 5% ほどしかとれない最高級部位を使用。さらに、独自の熟成技術を施すことで旨みを最大限に引き出しました。甘みと旨み、そして食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。

また、同フェアでは、上質なミナミマグロの中トロの中でも、脂乗りの良い部位だけを厳選した「極み熟成中とろ(一貫)」や、炙りたての香ばしさとジューシーな味わいが楽しめるメカジキに、すだちの爽やかな香りが引き立つジュレポン酢を添えることで、ソテー風に仕上げた「【炙りたて】特大切り とろカジキ すだちジュレ添え」、脂乗りの良いサーモンを厳選し、独自の熟成加工で旨味を引き出した人気の商品を、提供直前に炙って提供する「【炙りたて】特大切り とろサーモン」など、豪華とろ商品が一挙に登場します。

加えて、鮮度の良いサンマを特製の醤油だれに漬け込むことで旨味を閉じ込めた「秋刀魚 胡麻醤油手巻き(一貫)」が新登場。その他にも、ほろ苦さと噛むほど溢れ出る旨味が味わえる「うな肝軍艦」や、鶏肉本来の食感を損なわないよう、丁寧に炭火で焼き上げた「鶏炭火焼軍艦」など、110円で楽しめる商品も多数登場します。

バラエティ豊富なメニューが堪能できる、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)330円
販売期間:8月19日(金)~8月28日(日)



熟成 あぶり大とろ(一貫)330円
販売期間:8月19日(金)~8月28日(日)
※お持ち帰り不可



極み熟成中とろ(一貫)220円
販売期間:~9月1日(木)



【炙りたて】特大切り とろカジキ すだちジュレ添え 220円
販売期間:8月19日(金)~8月28日(日)



【炙りたて】特大切り とろサーモン 220円
販売期間:8月19日(金)~8月28日(日)



【揚げたて】とろける穴子天にぎり(一貫)220円
販売期間:~8月28日(日)
※お持ち帰り不可



鮮度抜群のサンマを短冊切りにした後、くら寿司特製の醤油だれに漬け込み熟成することで、食感と旨味を同時にお楽しみいただけます。

秋刀魚 胡麻醤油手巻き(一貫)110円
販売期間:8月19日(金)~9月1日(木)
 ※お持ち帰り不可



栄養満点で希少な極上珍味としても知られているうな肝を、甘辛いタレにつけ、アクセントに山椒をトッピングした、ほろ苦く香ばしい大人の味わいがくせになる一品です。

うな肝軍艦 110円
販売期間:~9月1日(木)



まろやかな味わいが特徴の五島灘産の塩を使用し、鶏肉本来の食感を損なわないよう、丁寧に炭火で焼き上げたこだわりの商品です。

鶏炭火焼軍艦 110円
販売期間:~9月1日(木)



柔らかく煮た穴子をいなり寿司にたっぷり詰めた、見た目も可愛い一品。甘めの味付けで、お子様にもオススメです。

穴子いなり 110円
販売期間:~9月1日(木)