2022 年 8 月 30 日
くら寿司株式会社

北海道産の食材を贅沢に使用！
高級まぐろを使用した商品も再登場！
「北海道とまぐろ」フェア

“極みの逸品シリーズ”より「国産うなぎ盛り合わせ」も新登場
―全国のくら寿司で9月2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、「**【北海道産】天然魚三種盛り**」や「**【炙りたて】北海道牛にぎり（一貫）**」、「**みなみまぐろ特上赤身**」などが登場する「北海道とまぐろ」フェアを開催します。 さらに “極みの逸品シリーズ”から「**国産うなぎ盛り合わせ**」も新登場します。

本フェアでは、北海道産のネタを贅沢に使用した商品が多数登場。「**【北海道産】天然魚三種盛り**」の、「まだら明太子」は、塩締めで旨味を凝縮した北海道産のマダラに、明太子をトッピングすることで、ピリッとした風味をアクセントとして効かせました。また、「秋鮭たたき」は、くら寿司特製の醤油ベースのだしに漬けた秋鮭の表面を炙り、旨味に香ばしい風味を加えています。「漬けかれい」は、醤油ベースのだしにカレイを漬け込むことで、カレイの旨味と口当たりの良い脂の旨味を引き出しており、もっちりとした食感もお楽しみいただけます。いずれの商品も、北海道産の食材に、こだわりのひと手間を加えることで、より美味しくお召し上がりいただけるように仕上げました。

また、北海道産のネタは魚だけでなく、陸上寿司としても人気のある肉ネタも登場します。「**【炙りたて】北海道牛にぎり（一貫）**」は、北海道で肥育された”北海道牛”の赤身と脂のバランスが良いもも肉のローストビーフを使用。肉の旨み、脂の甘みを感じられるよう、塩と香辛料を使用したシンプルな味付けにしております。

さらに、同フェアでは、子どもから大人まで幅広い世代から大人気だった「**みなみまぐろ特上赤身**」が再び登場します。ミナミマグロはインドマグロとも呼ばれ、本マグロと肩を並べる高級まぐろですが、本マグロよりさっぱりとして食べやすく甘みのある味わいが特徴です。加えて、くら寿司独自の熟成技術を施し、より旨味を引き出したミナミマグロは、口の中へ入れた瞬間のとろけるような食感で、美味そのものです。

また、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”の新商品として、3 日間の数量限定で「**国産うなぎ盛り合わせ**」が登場。うなぎは職人による手作業で丁寧にさばき、焼き方にもこだわりました。蒲焼き、白焼ともに、蒸しの工程を加えることで、ふっくらとした上品な口当たりをお楽しみいただけます。

様々な厳選食材がリーズナブルに楽しめる、貴重なこの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。
※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。

【北海道産】天然魚三種盛り 220 円
※まだら明太子・秋鮭たたき・漬けかれい
販売期間:9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定

【炙りたて】北海道牛にぎり(一貫) 220 円
販売期間:9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定

【北海道産】ほっき貝二種盛り 220 円
※生ほっき貝・ほっき貝ひも
販売期間 9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定、お持ち帰り不可

北海道産のほっき貝を、新鮮な状態で凍結することで甘みを保ち、その肉厚な身は、旨味も強くジューシーで食べ応えも抜群です。1 皿で 2 種の味をお楽しみいただけます。

【北海道産】ほたてとび子軍艦 220 円
販売期間:9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定

豊富な栄養分を含んだオホーツク海のホタテ貝を、鮮度抜群の状態で処理しています。そのホタテを蒸すことで、旨味を凝縮。ぷちぷち弾ける食感のとび子と一緒に食べることで、2 種類の旨味と食感を同時にお楽しみいただけます。

【北海道】秋刀魚 110 円
販売期間:9 月 2 日(金)～
※数量限定、お持ち帰り不可、
北海道産原料使用

鮮度の良い秋刀魚を三枚卸にし、骨を全て手作業で除去したあと一晩熟成させることで、旨味を存分に引き出しています。

【北海道産】かにみそ軍艦 110 円
販売期間 9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定、お持ち帰り不可

北海道産の紅ズワイガニを使用。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おすすめの一品です。

みなみまぐろ特上赤身　220 円
販売期間:9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定

特盛　まぐろ軍艦　220 円
販売期間:9 月 2 日(金)～

【炙りたて】びんちょう大とろ　ゆず塩　220 円
販売期間:9 月 2 日(金)～11 日(日)
※数量限定

太平洋などの天然のびんちょうまぐろを使用。脂乗りのよいものを厳選し、提供直前に店内で炙り脂の旨味を引き立て、ゆずと塩だれをのせることで、さっぱりとした風味が残るよう仕上げました。

極み漬けびんちょう　110 円
販売期間:販売中～9 月 30 日(金)

脂の乗った極上のびんちょうまぐろを漬けにすることで、口の中でとろける美味しさと、深みのある味わいをお楽しみいただけます。

≪“極みの逸品シリーズ”に新商品が登場！≫

極みの逸品「国産うなぎ盛り合わせ」 680 円
※【九州産】うなぎかば焼き・【愛知県産】うなぎ白焼き・
【国産】うなぎ肝軍艦・うなきゅう巻
販売期間:9 月 2 日(金)～9 月 4 日(日)
※5 万食限定、お持ち帰り不可、
【愛知県産】うなぎ白焼きは、愛知県産原料使用

【極みの逸品シリーズとは】
極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに “極みの逸品シリーズ”として新商品を展開していきます。