

“食欲の秋”が到来！この時期にしか味わえない商品が勢ぞろいする

「生サーモンと新物うにといくら」フェア

高級イクラ3種が一皿で味わえる

極みの逸品「極上いくら三種」も新登場！

—全国のくら寿司で9月16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、「大切り 生サーモン(一貫)」や「うに軍艦」、「大粒いくら軍艦」が登場する「生サーモンと新物うにといくら」フェアを開催します。また、“極みの逸品シリーズ”の新商品として、“北海道産塩いくら”や“紅鮭いくら”、“大粒いくら”の3種の高級イクラを贅沢に使用した「極上いくら三種」もご提供します。



本フェアでは、秋の味覚を彩る食材を使用した商品を多数取り揃えました。「大切り 生サーモン(一貫)」は、脂乗り抜群のアトランティックサーモン^(※1)を使用。一度も冷凍せずに空輸するため、生ならではの口に入れた瞬間の柔らかくとろとした食感と、脂の甘みが味わえます。また、特大サイズに切りつけた身は、食べ応えがあり、口いっぱい広がるサーモンの旨味をご堪能いただけます。様々な社会情勢により水産物の仕入価格が高騰し、サーモンに至っては、直近の最も高い月で約3倍まで跳ね上がる中、今回半額の110円^(※2)というお値打ち価格でご提供します。ぜひ、この機会にご賞味ください。

「うに軍艦」は、今年の4月～6月にかけて水揚げされた新物のウニのみを使用。口の中でとろけていくような食感と旨味、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。一般的に型崩れを防ぐために使用される食品添加物の「ミョウバン」を一切使用していないため、苦みがなく、ウニ本来の濃厚な旨味も存分に味わえます。

さらに、同フェアで登場する「大粒いくら軍艦」は、高品質なイクラの中から、さらに大粒のものだけを厳選。特製醤油だれに漬け込み、プチとした食感とコクが際立つ一品です。

加えて、“極みの逸品シリーズ”の新商品として「極上いくら三種」を販売。産卵期で秋に旬を迎える「秋鮭」の魚卵を使った“北海道産塩いくら”は、昔ながらの伝統的な製法にこだわり、塩のみを使用することで、イクラ本来の旨味が味わえる逸品です。また、小ぶりながらも濃厚な味わいが特徴の“紅鮭いくら”や、食べ応えある食感と口の中で広がる旨味が楽しめる“大粒いくら”と、味わいや食感の異なる高級イクラ3種が、一皿でご堪能いただけます。

紅葉をイメージさせる、色とりどりの豪華商品が勢ぞろいするこの貴重な機会にぜひくら寿司へお越しください。

(※1)北海道店舗のみ、サーモントラウトを使用。

(※2)9/16(金)～9/25(日)までの期間限定。一部店舗では価格が異なります。

《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。



大切り 生サーモン(一貫)110円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)



うに軍艦 330円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)



大粒いくら軍艦 330円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)



生サーモンカルパッチョ 日向夏ソース 220円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)



生サーモンいくら 220円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)



紅鮭いくら軍艦 220円

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)

※数量限定

《“極みの逸品シリーズ”に新商品が登場！》



極みの逸品 極上いくら三種 780円

※北海道産塩いくら・紅鮭いくら・大粒いくら

販売期間:9月16日(金)~9月25日(日)

※お持ち帰り不可、数量限定

【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。



国産しらすを贅沢にトッピング。ふんわりとした柔らかな食感としらすの旨味をお楽しみいただけます。

釜揚げしらす軍艦 110円

販売期間: 9月16日(金)~9月30日(金)

※お持ち帰り不可



くら寿司特製の出汁醤油に漬け、旨味を引き出した貝柱をふんだんに使用。トッピングした大葉の爽やかな香りがさらに食欲をそそります。

大盛 貝柱にぎり 110円

販売期間: 9月16日(金)~9月30日(金)

※お持ち帰り不可



粗挽きの黒胡椒で味付けし、鴨肉と相性の良いリンゴチップで香り豊かにスモークしました。スパイシーな味わいと、口の中に広がる燻香を堪能できる一皿です。

燻製 合鴨ロース 110円

販売期間: ~9月30日(金)



甘みの強い、スイートコーンを使用。職人さんの手で一つ一つ丁寧にカットし、香ばしく炙りました。

焼きとうもろこしにぎり 110円

販売期間: ~9月30日(金)