

年始といえば大間のマグロ！高級食材がくら寿司で味わえる

「国産本まぐろ」フェア

極みの逸品には「国産本まぐろ盛り合わせ」が登場

—1月6日(金)から期間・数量限定で開催—

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、「【塩釜産】本まぐろ utoro(一貫)」や「大間のまぐろ 上赤身(一貫)」「大間のまぐろ ねぎまぐろ軍艦」のほか、“極みの逸品シリーズ”として「国産本まぐろ盛り合わせ」をご提供する「国産本まぐろ」フェアを1月6日(金)から期間限定で開催します。



(左)【塩釜産】本まぐろとろ(一貫)・(中央)大間のまぐろ上赤身(一貫)・(右)大間のまぐろねぎまぐろ軍艦

毎年初競りで高値が付き、新春の風物詩ともなっている大間のマグロは、青森県にある大間の熟練漁師が一本釣りし、“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる最高品質の国産天然本マグロです。このような国産のマグロを、今回リーズナブルに楽しめるフェアを実現しました。

本フェアに登場する大間のマグロは、漁獲枠が決められており、全国店舗で販売する物量を確保するのが難しい中、当社の水産業者様との良好な関係を生かし、全て大間漁協組合の証明書付きの正規ルートで仕入れたマグロをご用意しました。「大間のまぐろ 上赤身(一貫)」は、大間のマグロの中でもより味や色が濃く、旨味が凝縮されている部位を厳選。マグロの濃厚な旨味をご堪能いただけます。さらに、粗くたたき加工することでマグロの旨味となめらかな舌触りが楽しめる「大間のまぐろ ねぎまぐろ軍艦」も登場。大間のマグロ本来の濃厚な旨味が、口の中に広がります。

また、本フェアで販売する「【塩釜産】本まぐろ とろ(一貫)」は、日本有数のマグロ水揚げ量を誇る塩釜産のマグロを使用。塩釜産のマグロは、漁場が太平洋に近いことから大型のものが多く、脂乗りも抜群です。そのため、とろ部位ならではの脂の甘みと、口の中でとろけるような旨味を存分に楽しんでいただけます。

加えて、同フェアでは、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として「国産本まぐろ盛り合わせ」を販売します。「大間のまぐろ 上赤身」や、「大間のまぐろ 漬け上赤身」「大間のまぐろ ねぎまぐろ軍艦」だけでなく、「【塩釜産】本まぐろ 上赤身」「【塩釜産】本まぐろ とろ」「本まぐろ 上鉄火」と、大間のマグロと塩釜産のマグロが食べ比べできる贅沢な一皿です。

貴重な本マグロが揃うお得なこの機会に、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。

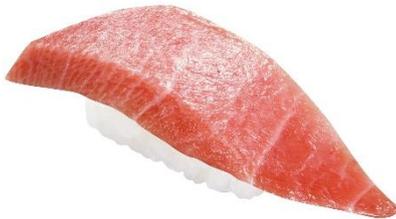
※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



大間のまぐろ 上赤身(一貫) 345 円
販売期間:1 月 6 日(金)~8 日(日)



大間のまぐろ ねぎまぐろ軍艦 250 円
販売期間:1 月 6 日(金)~8 日(日)



【塩釜産】本まぐろ utoro(一貫) 250 円
販売期間:1 月 6 日(金)~15 日(日)



【塩釜産】あぶり本まぐろ utoro(一貫) 250 円
販売期間:1 月 6 日(金)~15 日(日)



【塩釜産】本まぐろ 上赤身(一貫) 165 円
販売期間:1 月 6 日(金)~15 日(日)



【塩釜産】本まぐろ 漬け上赤身(一貫) 165 円
販売期間:1 月 6 日(金)~15 日(日)



【塩釜産】本まぐろ ねぎまぐろ軍艦(一貫) 165 円
販売期間:1 月 6 日(金)~15 日(日)
※塩釜産原料を使用



まぐろ軍艦三種盛り 165 円
旨だれまぐろ軍艦、まぐろユッケ軍艦、まぐろたくあん軍艦
販売期間:1 月 6 日(金)~2 月 9 日(木)



国産本まぐろ盛り合わせ 1,280 円

大間のまぐろ 上赤身、大間のまぐろ 漬け上赤身、

大間のまぐろ ねぎまぐろ軍艦、

【塩釜産】本まぐろ 上赤身、【塩釜産】本まぐろ utoro、本まぐろ 上鉄火

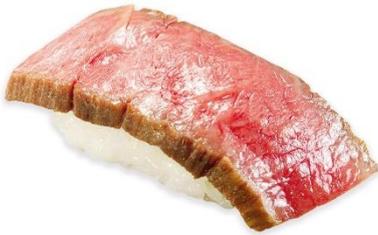
販売期間: 1 月 6 日(金)~8 日(日)

※お持ち帰り不可

【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。

■期間限定の“おすすめメニュー”



近江牛にぎり(一貫) 345 円

販売期間: 1 月 6 日(金)~19 日(木)

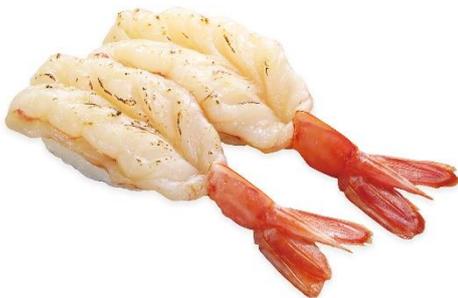
歴史あるブランド和牛の一つ、滋賀県で飼育された黒毛和種・近江牛のもも肉を使用。ローストビーフを軽く炙ることで、香ばしさがアップしています。赤身の旨みと脂の甘さがありながら、さっぱりとお召し上がりいただけます。



ぶりひら 165 円

販売期間: 1 月 6 日(金)~2 月 9 日(木)

近畿大学が開発したブリとヒラマサのハイブリッド魚。ブリの長所である脂乗りと旨み、ヒラマサの長所である弾力のあるコリコリとした食感といった、それぞれの「おいしいとこ取り」をした魚です。



あぶり漬け赤えび 165 円

販売期間: 1 月 6 日(金)~19 日(木)

食感は柔らかく、甘くまろやかな味わいが特徴のアルゼンチン赤エビを使用。店舗にて生姜を加えた特製ダレで漬け込み、香ばしく炙りました。為替の影響で価格が高騰する赤エビですが、大ぶりサイズを 2 貫 1 皿にし、リーズナブルな価格でお届けします。



あぶり W チーズベーコン 165 円

販売期間: 1 月 6 日(金)~19 日(木)

発色剤や化学調味料を使用せず、豚肉本来のおいしさを生かしながら味付けしたベーコンに、チェダーチーズをベースにしたオリジナル配合のスライスチーズと、4 種類のチーズを使ったソースを使用。炙ったチーズの香ばしさと、ベーコンの肉の甘みを一緒にご堪能いただけます。