

1kg当たり1万円で取引されることもある希少な高級食材がくら寿司で味わえる

## 「幻の高級魚くえと本まぐろ中とろ」フェア

規格外野菜を使用した、環境にも体にもやさしい“SDGsメニュー”も登場

—2月10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、「【鹿児島県産】桜くえ®(一貫)<sup>(※1)</sup>」や「絶品くえにぎり(一貫)」、「【地中海産】本まぐろ中とろ」などをご提供する「幻の高級魚くえと本まぐろ中とろ」フェアを開催するほか、SDGsメニューとなる「ヘルシーロール サーモン」や「ヘルシーロール えび」を2月10日(金)から期間限定で販売します。



本フェアに登場する「【鹿児島県産】桜くえ®(一貫)<sup>(※1)</sup>」は、鹿児島県のシンボルである桜島にかけてその名が付けられました。漁獲量が少なく、約2メートルに育つタマカイの成長の速さと、クエの上質な脂乗りや旨味の良いとご取りをしたハイブリッド魚です。成長が早く、出荷までの期間が短くなることから、リーズナブルな価格での提供が実現できています。クエのもっちりとした歯応えと、独自の熟成技術でさらに凝縮された旨味をご堪能いただけます。

また、「絶品くえにぎり(一貫)」は、1kg当たり1万円を超える価格で取引されることもあり、その希少性から“幻の高級魚”としても知られる天然のクエを使用しています。今回ご提供する天然のクエは、九州地方で獲れた10kg以上の大型のもののみを厳選し、締まった肉厚の身と極上の脂をお楽しみいただけます。さらに、塩でクエの旨味を引き出しつつ、あぶることで香ばしい香りが楽しめる「絶品くえ塩炙り(一貫)」も登場します。

他にも、本フェアでは、“マグロの王様”ともいわれる本マグロを贅沢に使用した商品も登場。「【地中海産】本まぐろ中とろ」は、大型で脂の質が良いといわれる地中海産の本マグロを使用。さらに、加工の段階でも色みや鮮度、脂乗りが良いものを厳選しており、赤身の旨さと、脂の甘みのバランスが取れた中とろをご提供いたします。

加えて、規格外野菜を原料にした野菜シート「ベジート」(にんじんシート)を使用した「ヘルシーロール サーモン」と「ヘルシーロール えび」も登場。農林水産省によると、規格外野菜の発生率は全体生産量の約20%になるといわれ、食品ロスの削減に向けて活用が進んでいます。本商品には、口の中でとろけるサーモンと、ぷりぷりなエビをそれぞれ使用し、キュウリやオニオンをトッピング。そのネタを、すし酢にぐらさせることで、柔らかく、お寿司にも合うように調理したベジートで包むことで、見た目も華やかに仕上げました。ニンジンが苦手な方でも食べやすく、おいしく野菜を摂れる商品です。その他にも、今注目されている大豆を主原料とし、まるでお肉のようなジューシーさと食感が楽しめる「Soy ナゲット」も販売します。“SDGsメニュー”で、さらに、健康にも良い商品をおいしくお召し上がりいただけます。

フェアメニュー以外にも、現在、くら寿司では、物価高騰が続く中、お客様のニーズに合わせ、115円<sup>(※2)</sup>メニューを拡充しており、下段の回転レーン上に流れるお寿司は、気軽にお取りいただけるようすべて115円<sup>(※2)</sup>の商品で統一しています。バラエティ豊富な商品ラインナップが取り揃うこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

(※1)クエとタマカイの交雑種、鹿児島県産原料を使用

(※2)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

■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。



【鹿児島県産】桜え®(一貫) 230円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)



絶品くえにぎり(一貫) 230円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)



絶品くえ塩炙り(一貫) 230円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)

※クエとタマカイの交雑種、  
鹿児島県産原料を使用



【地中海産】本まぐろ中とろ 345円

販売期間:2月10日(金)~21日(火)



【地中海産】あぶり本まぐろ中とろ 345円

販売期間:2月10日(金)~21日(火)

■期間限定の“おすすめメニュー”



オーガニックはまち 230円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)



漬けオーガニックはまち 230円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)



国産天然寒ひらめ 280円

販売期間:2月10日(金)~19日(日)

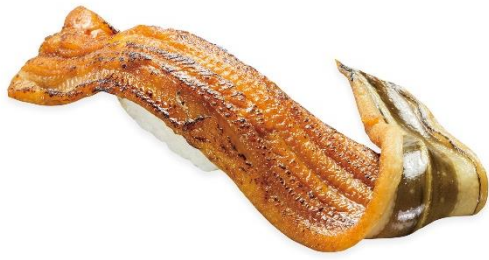


かんぱち 345円

販売期間:2月10日(金)~21日(火)

寒ヒラメは冬が旬の高級魚で、脂乗りが良いことが特徴です。熟成加工し、もっちりとした食感と、旨味を引き出しました。寒ヒラメのえんがわもトッピングしています。

高級魚でもあるカンパチは、毎日必要な分だけ水揚げし、活〆して加工しています。鮮度を保つため、店内で皮引き、手切りして提供するため、鮮度抜群で、脂乗りがよく、コリコリとした食感が特徴です。



豪華 上穴子一本にぎり 345 円  
販売期間:2月10日(金)~

活けた穴子を丸々1本豪快にシャリにのせました。特製のだしでカマ炊きし、ふっくら柔らかく、味もボリュームも大満足な一品です。



【富山名産】醤油ブラックらーめん 450 円  
販売期間:2月10日(金)~

※お持ち帰り不可、西日本エリアは緑ネギ  
旨味成分が多い、こいくち醤油をベースに、魚醤、煮干し粉を使用した魚介風味豊かなラーメンです。黒コショウが味のアクセントになっています。

■SDGs メニュー



ヘルシーロール サーモン 165 円  
販売期間:2月10日(金)~3月9日(木)  
※お持ち帰り不可



ヘルシーロール えび 165 円  
販売期間:2月10日(金)~3月9日(木)  
※お持ち帰り不可



Soy ナゲット 360 円  
販売期間:2月10日(金)~4月6日(木)  
※バーベキューソース付

大豆を主原料とし、まるでお肉のようなジューシーさと食感が楽しめます。あっさりとした味わいで、バーベキューソースとの相性も抜群です。



カレーコロッケ(2個入り) 115 円  
販売期間:2月10日(金)~

骨の周りについた中落ちなど、寿司ネタとして活用できなかった身をすり身にし、ジャガイモとあえて作るコロッケです。どの季節のどのお魚が入っても、同じ味わい、同じおいしさを感じていただけるコロッケをカレー風味に味付けしました。

■選べる 80 種類以上！115 円商品も豊富なラインアップをご用意

現在、くら寿司では、物価高騰が続く中、お客様のニーズに合わせ、115 円<sup>(※)</sup>メニューを拡充しており、下段の回転レーン上に流れるお寿司は、気軽にお取りいただけるようすべて 115 円<sup>(※)</sup>の商品で統一しています。

(※)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



■3月3日「ひな祭り」限定の豪華お持ち帰り商品が登場！2月4日(土)から予約受付開始



祝の極上華ちらし 2050 円

販売期間:3月3日(金)~5日(日)

(2月4日(土)から予約受付開始)

※お持ち帰り限定

※数に限りがあるため、予約を早期終了する可能性もあります。

まぐろやサーモン、真鯛のほか、カニ身やうなぎなどの高級食材をふんだんに使用した、寿司屋にしか作れない本格的なちらし寿司です。容器もお重に見立てた専用容器を使用することで、高級感を演出しました。