

希少価値の高いマグロやウニが食べられる

**「極上まぐろと無添加うに」フェア**

持続可能な漁業を目指し、低利用魚「シイラ」の新商品も販売

**—5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、「特上みなみまぐろ赤身」や「無添加うに(一貫)」、「国産うなぎ食べ比べ」、「柚子胡椒 漬けしいら」等を販売する「極上まぐろと無添加うに」フェアを、5月10日(金)から期間・数量限定で開催します。また、同日から、KURA ROYAL の新商品として、「大福あんみつパフェ」も期間・数量限定で販売します。



今回のフェアでは、本マグロと並ぶ高級マグロであるミナミマグロのほか、ミョウバン不使用のウニや、様々な理由で市場にはあまり出回らない“低利用魚”シイラを使ったお寿司が登場します。

「特上みなみまぐろ赤身」は、赤身の色目が鮮やかで、「赤いダイヤ」とも呼ばれているミナミマグロの中でも、1匹からわずか 15~20%ほどしか取れない“天身”といわれる部位を使用。上赤身の深い味わいをご堪能いただけます。また、「無添加うに(一貫)※」は、一般的に、形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」を一切使用しておらず、苦みがないことが特徴で、口の中でとろけていくような食感と濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りを楽しめれます。さらに、「国産うなぎ食べ比べ」は、1皿で2種類の味を食べ比べいただけます。“国産うなぎ蒲焼き”は、あっさりとした醤油ベースのタレで丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程から、タレつけ、炭火焼きを4回繰り返すことで、香ばしい皮目とふわっととろけるような食感です。“国産うなぎ白焼き”は、ウナギ本来の旨みを引き出すため、あっさりとした特製の白醤油にくぐらせて焼いており、ふわふわの身質をお楽しみいただけます。

そして、「柚子胡椒 漬けしいら」は、おいしいにもかかわらず市場にはあまり出回らない“低利用魚”のシイラを使用した新商品です。シイラは鮮度維持が難しく、生としては水揚げされた産地でしかなかなか食べられない魚ですが、当社では独自の物流により素早く自社の天然魚用加工センターに運搬し、加工することで、鮮度を保ったままご提供することができます。シイラを塩締め熟成させることで旨みを引き出し、醤油ベースのタレにつけることで、もっちりとした食感にシイラの旨みを感じられます。また、トッピングの柚子胡椒がアクセントとなっており、ゆずの爽やかな風味が後を引く美味しさです。

加えて、“専門店以上のスイーツ”を目指し、素材や製法、ビジュアルにもこだわったスイーツブランド「KURA ROYAL」から、和洋折衷のスイーツ「大福あんみつパフェ」が新登場。北海道産の小豆を使用した粒あんを包み込んだ大福、爽やかな香りのマンゴー、軽やかな口当たりのホイップを組み合わせることで、フルーツ大福をイメージしており、大福を丸ごと一つのせたインパクトのある見た目も目を引きまます。

希少価値の高いマグロやウニをはじめ、持続可能な漁業にも繋がるお寿司が販売されるこの機会に、ぜひくら寿司にお越しください。

※「無添加うに(一貫)」は、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料に加え、ミョウバンも無添加です。

■商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



特上みなみまぐろ赤身 250 円  
販売期間:5月10日(金)~5月19日(日)



ふり塩 熟成大とろ(一貫) 345 円  
販売期間:販売中



無添加うに(一貫) 230 円  
販売期間:5月10日(金)~5月19日(日)  
※化学調味料・人工甘味料・合成着色料  
人工保存料に加え、ミョウバンも無添加



国産うなぎ食べ比べ 360 円  
※国産うなぎ蒲焼き・国産うなぎ白焼き  
販売期間:5月10日(金)~5月19日(日)

■今が旬のイカを使用したお寿司をはじめ、新商品が続々と登場！

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



紋甲いか二種盛り 115 円  
※紋甲いか・げそ  
販売期間:5月10日(金)~



カンジャンセウ 115 円  
販売期間:5月10日(金)~  
※お持ち帰り不可



チーズのかき揚げ 230 円  
販売期間:5月10日(金)~6月6日(木)  
※お持ち帰り不可

今が旬の紋甲イカを使用した新商品。イカは隠し包丁が多いほど甘みが増すため、2段階で隠し包丁を入れることで、甘みに加えて旨みもご堪能いただけます。また、“げそ”は、表面を加熱することで柔らかくし、特別な加工を施すことで、より旨みを味わっていただけるよう工夫しています。

韓国の定番料理をお寿司にアレンジした新商品。鮮度の良い生エビを厳選し、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、生エビの旨みが引き立ちます。また、生エビのぷりぷりとした食感も合わせてお楽しみいただけます。

チーズ、コーン、枝豆を使用したかき揚げ。チーズのコクに、コーンと枝豆の甘みがマッチしています。注文が入ってから揚げるため、香ばしい香りと共に、外側はカリっと、中はもちっとした食感がクセになる新商品です。

## 【SDGs に繋がるくら寿司ならではの商品】

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。

### 実はおいしいのにあまり知られていない低利用魚 くら寿司の出張授業でも紹介



柚子胡椒 漬けしいら 115円  
販売期間:5月10日(金)~

鮮度維持や加工など、扱いの難しさから買い手がつきにくく、市場にあまり流通していない低利用魚。その1つであるシイラについて、くら寿司では商品化に取り組み、2017年より全国で販売しています。それを実現可能にしているのは、全国の漁業者様との連携と自社センターでの加工、商品開発のノウハウです。また、回転寿司チェーンとして全国展開している当社が商品化することで、漁業者様の収入面での貢献にも繋げています。

そして、こうした低利用魚の活用をもとに、当社では、水産業や食をめぐる様々な課題について考える小学生向けの出張授業「お寿司で学ぶSDGs」も実施しており、低利用魚の活用事例としてシイラを紹介しています。こうした様々な観点から、漁業創生の取り組みを推進しています。

### 食品ロス削減にも繋がる商品



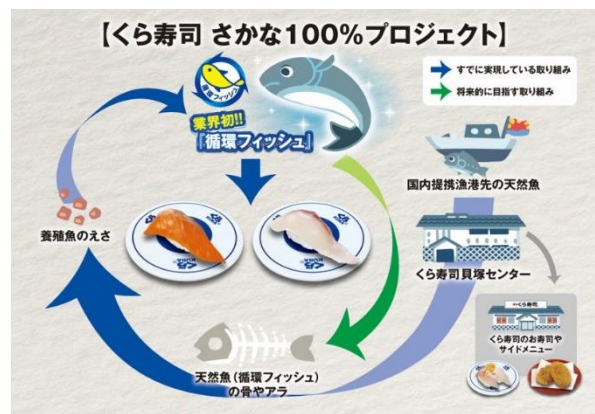
イベリコ豚スリーミーコロッケ 150円  
販売期間:5月10日(金)~6月6日(木)

イベリコ豚の中でも最高ランクのベジョータを使用。ベジョータの脂の甘みを活かすため、ポイルした後、醤油ベースの特製ダレで煮込んでいます。注文が入ってから揚げるため、出来立てで、サクサクとした食感をお楽しみいただけます。

また、本商品は、「さかな100%プロジェクト<sup>(※)</sup>」から生まれた「スリーミーコロッケ」で、当社が仕入れた国産天然魚のうち、寿司ネタとしては使いづらい中骨周りの身をすり身として活用した商品でもあります。加えて、イベリコ豚についても、端材部分を使用しており、フードロス削減に繋がるSDGsな商品です。

#### ※さかな100%プロジェクト(2018年~)とは

魚1匹のうち、寿司ネタとして使用できない中落や切り落としなどの部分は、海鮮丼や、すり身にしてコロッケ等の加工品に、残りの頭や骨など食べられない部分は魚粉にし、当社が扱う養殖魚の餌の一部として活用することで、仕入れた魚を100%使い切る取り組みです。こうすることで、魚1匹の価値を高めることになり、その分を漁業者様に還元することができています。



## ■フルーツ大福をイメージした KURA ROYAL 新作パフェが登場

※店舗により価格が異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。

幅広い年代のお客様にお楽しみいただける和洋折衷の新作パフェです。大福を丸ごと一つトッピングした、インパクトのある見た目のパフェは、北海道産の小豆を使用した粒あんを包み込んだ大福に爽やかな香りのマンゴー、軽やかな口当たりのホイップを組み合わせしており、フルーツ大福をイメージしています。“和”の要素である、ほどよい苦みの宇治抹茶アイスは、甘い大福や寒天との相性が抜群で、また、“洋”のスイーツとして、アルフォンソマンゴールのピューレを使用したマンゴーゼリーにより、トロピカルな風味もお楽しみいただけます。大福の甘みを感じつつも、さっぱりとした後味で、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



大福あんみつパフェ 530 円

販売期間:5月10日(金)~6月20日(木)

※お持ち帰り不可

※「グローバル旗艦店 原宿」ではお取り扱いしておりません

※各店舗 1 日数量限定

〇トッピング(上から順に)

大福・宇治抹茶アイス・シロップ漬け寒天・  
シロップ漬けマンゴー・黒豆・  
ホイップ・マンゴーゼリー

### 【「KURA ROYAL(クラロワイヤル)」とは】

「KURA ROYAL」の「ロワイヤル」とは、フランス語で「王の」「王室の」を意味します。人々を魅了し続けるフランス菓子のように、厳選された素材を贅沢に使用した、こだわりのオリジナルスイーツブランドです。素材・製法・ビジュアルにこだわった「専門店以上のスイーツ」の実現により、感度の高い女性の方を中心に、新規のお客様の来店や利用頻度の増加を目指します。今後も「季節感を感じられるスイーツ」を随時発表してまいります。

## ■その他にも、もちっと食感がクセになる新商品が登場



チョコもちっとパイ 400 円

販売期間:5月10日(金)~6月6日(木)

※お持ち帰り不可

パイ生地は 24 層からなり、注文が入ってから揚げるため、サクサクとした食感に。また、パイの中には餅が入っており、柔らかな食感をお楽しみいただけると共に、一口食べるとココア、カカオマスを使用したなめらかで濃厚なチョコクリームが中から溶け出します。できたての温かいパイと冷たいアイスの相性も抜群です。



もちっとカヌレ 280 円

販売期間:5月10日(金)~6月6日(木)

※お持ち帰り不可

くら寿司からカヌレが新登場。ラム酒にフランス・ポルドーで熟成させたフレンチラムを使用することで、香り高い本格的な味わいに。ミルクィなホイップともマッチします。また、バターを使用することで、コクのある味わいに仕上げています。カヌレ好きにはたまらない少し大きめのサイズで、食べ応えは抜群。もちっとした食感をお楽しみいただけます。