

人気の中とろがお得な価格で楽しめる

「とろといくら」フェア

—6月21日(金)から期間・数量限定で開催—

**ハイグレード店の「無添蔵」では長崎県産の魚を贅沢に取り揃えた
「長崎県」フェアがスタート**

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、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の1貫115円^(※)にて販売するほか、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」や「塩いくら(一貫)」などを販売する「とろといくら」フェアを、6月21日(金)から期間・数量限定で開催します。また、くら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」では、「**【長崎県産】炙りあかはた**」などが楽しめる「長崎県」フェアを同日より開催します。



本フェアでは、トロやイクラなどの豪華な食材を使用した商品をお楽しみいただけます。期間限定で一貫115円^(※)という特別価格でご提供する「ふり塩熟成中とろ(一貫)」は、マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選。上質な脂の旨みとマグロ本来の旨みがバランス良く味わえます。また、「ふり塩熟成大とろ(一貫)」は、マグロからわずか5%ほどしか取れない最高級部位を使用しており、食べた瞬間のとろけるような極上の味わいをお楽しみいただけます。いずれも当社独自のふり塩熟成加工を施すことで、旨みを最大限に引き出しています。さらに、「天然本まぐろねぎまぐろ」は、日本有数の水揚げ量を誇る塩釜産の本マグロを使用。赤身を粗くたたき加工することで、なめらかな舌触りの中に本マグロの旨もしっかりと感じられる商品です。

そして、高級食材として名高いイクラの商品の中でも、今回、特におすすめなのが「塩いくら(一貫)」。漁獲から素早く加工した鮮度の良いイクラを、塩のみで仕上げました。高鮮度だからこそ可能な、今では珍しい昔ながらの製法で、イクラ本来の旨みをご堪能いただけます。そのほか、「大粒いくら(一貫)」は、大粒のもののみを厳選。くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込んで、コクを残しつつ味を染み込ませています。また、「味付いくら」は、担当バイヤーが現地に赴き、鮮度の良いイクラを厳選した上で、加工場でも目視で細かく選別。くら寿司特製の醤油ベースのタレに漬け込み、味を染み込ませることで際立つ濃厚なコクと、プチっとした食感をお楽しみいただけます。

加えて、関西で4店舗を展開するくら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」で開催する「長崎県」フェアでは、漁獲される魚種が全国でも随一の豊富さを誇る、長崎県の様々な海の幸をお楽しみいただけます。今が旬の高級魚、アカハタを、くら寿司独自の加工や熟成で旨みをさらに引き出した「**【長崎県産】炙りあかはた**」は、提供前に皮目を炙ることで香ばしさを出しつつも、トッピングのジュレポン酢とねぎでさっぱりとお召し上がりいただけます。また、「**【長崎県産】さざえ軍艦**」は、産卵期を迎え、栄養が豊富なサザエの身と肝を食べやすいサイズにカットし、醤油ベースの漬けダレで味付け。サザエの旨みとほどよい苦みをお楽しみいただけます。ほかにも、ヤリイカの旨みとコリコリとした食感をご堪能いただける「**【長崎県産】やりいか**」など、長崎県産の海産物をバリエーション豊かに楽しみいただけます。

人気の中とろがお得に味わえ、長崎県の海の幸が心ゆくまで楽しめるこの機会に、ぜひくら寿司と無添蔵にお越しください。

(※)特別価格は、6月30日(日)までの販売価格です。また、一部店舗では価格が異なります。

■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。



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115 円
販売期間:販売中~6月30日(日)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345 円
販売中



天然本まぐろねぎまぐろ 280 円
販売中



塩いくら(一貫) 180 円
販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)



大粒いくら(一貫) 190 円
販売中



味付いくら 180 円
販売中



国産天然すずき 115 円
販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

夏が旬の高級魚を 115 円という価格でご提供。水揚げ後 24 時間以内に自社の加工センターにて加工を施すことで、鮮度を維持したスズキを、ふり塩をして熟成させることで、さらに旨みを凝縮しました。



無添加うに(一貫) 230 円
販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)
※四大添加物無添加

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」を一切使用していないことで、苦みがないのが特徴。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が楽しめます。

■魚種の豊富さでは全国随一！長崎の海の幸が楽しめる「長崎県」フェアを「無添蔵」で開催

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【長崎県産】炙りあかはた 390円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)



【長崎県産】さざえ軍艦 390円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)



【長崎県産】やいりか 390円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)



【長崎県産】真あじ 390円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

長崎県は日本有数の真あじの産地でもあり、脂乗りの良さが特徴です。くら寿司独自の加工を施し、熟成させることで旨みを最大限に引き出しています。



【長崎県産】炙りいさき 320円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

イサキは初夏を代表する魚で、夏にかけて最も脂がのります。旨みを引き出す加工と熟成を施し、提供前に皮目を炙ることで、香ばしさもお楽しみいただけます。



【長崎県産】きびなご天ぷら 320円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

※お持ち帰り不可

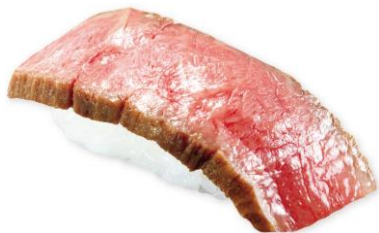
水揚げされたキビナゴを一尾一尾丁寧に剥がし、即座に凍結することで、より鮮度を保った状態のままご提供。注文が入ってから揚げするため、外はサクサク、身はふわふわとした食感をお楽しみいただけます。



【長崎県産】天然 すまがつおたたき 320円

販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

初夏にかけて産卵を迎えるスマガツオは脂乗りと旨みが抜群。ふり塩加工し、熟成をさせることで旨みを最大限に引き出しています。さらに店内で全体を炙り、たたきにするすることで、その旨みを閉じ込めています。



長崎和牛にぎり(一貫) 390円
販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)

過去に全国和牛能力共進会(肉牛の部)にて2大会連続で受賞^(※)している、ブランド和牛「長崎和牛」を使用。赤身と脂身のバランスがとれた部位を厳選しています。店舗でスライスを行い、注文が入ってからバーナーで炙ることで水分を飛ばし、肉の旨みを引き出しています。柔らかく、肉本来の旨みと、ジューシーで口の中で溶けていく脂の甘みをご堪能いただけます。

(※)長崎和牛の受賞となります



揚げかんころ餅ソフト 390円
販売期間:6月21日(金)~6月30日(日)
※お持ち帰り不可

濃厚なコクのソフトクリームに、長崎県五島列島の郷土菓子であるかんころ餅とゆであずき、キャラメルソースをトッピング。かんころ餅は、薄く切って乾燥させたサツマイモと餅を混ぜて作ったもので、揚げることにより周りばかりつと、中はモチつとした食感で、お芋の香りが口の中に広がります。また、注文が入ってから揚げるため、冷たいソフトクリームとの相性も抜群で、クセになるおいしさです。

■無添蔵について

隠れ家風の落ち着いた雰囲気と古民家をイメージしたような内装で、高付加価値な商品を贅沢且つリーズナブルにお楽しみ頂くことをコンセプトとして、2005年1月に1号店となる『無添蔵 泉北店』をオープン致しました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみ頂けるように、くら寿司を象徴する「ビックラポン!®」などのアミューズメントは無く、製造にひと手間をかけた手作りメニューなど、味や見た目にも特にこだわった商品を提供するハイグレードブランドです。4店舗という小規模だからこそ可能となる、くら寿司では期間限定でしか販売できない価値ある商品も、充実の定番商品ラインナップとして取り揃えております。

全店舗くら寿司の近隣に立地しており、普段は“くら寿司”、特別な日には“無添蔵”など、その時のシーンにあわせてご利用頂けます。

