

北海道産のさまざまな人気食材が楽しめる

「北海道」フェア

—7月5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、「【北海道産】北海道サーモン」[※]や「【北海道産】生ほっき貝二種盛り」、「【北海道産】白子」[※]など、北海道産の豪華食材を豊富に取りそろえた「北海道」フェアを、7月5日(金)より期間限定で開催します。



今回のフェアでは、北海道産の様々な食材を使用したお寿司が登場します。「【北海道産】北海道サーモン」[※]は、養殖環境の海水温が国内の他産地に比べて低いことから、海上での養殖期間を長くすることができるため、国内養殖としては大型のサイズに育ったサーモンを使用しており、旨みが強く、ほどよい脂乗りが特徴です。鮮やかなオレンジ色が食欲をそそり、とろけるような食感をご堪能いただけます。また、北海道を代表する名物で、道民にも愛される味覚の1つであるホッキ貝をにぎりにした「【北海道産】生ほっき貝二種盛り」は、ホッキ貝を新鮮な状態で凍結することで鮮度を維持。生のままご提供するので、ジューシーで噛むほどに口の中に甘みが広がり、肉厚で食べ応え抜群な“身”と、旨みが強く、コリコリとした食感の“ひも”の2種の味わいを1皿でお楽しみいただけます。そして、高級品として知られる北海道で獲れた新鮮なマダラの白子を使用した「【北海道産】白子」[※]は、クリーミーで濃厚な味わいとともに、とろっとした食感をご堪能いただけます。ポン酢をかけてさっぱりとお召し上がりいただくのもオススメです。さらに、一般的なニシンの3倍以上の脂質を持つ原料を選定した「【北海道産】とろにしん」[※]は、酢締めする際に、酢の濃度や漬け込み時間を細かく調整することで、ニシンの旨みをより引き出しました。サイズも大きく、食べ応え抜群で、ニシンの脂の旨みと甘みが口いっぱい広がります。

加えて、北海道の豊かな大自然で育った“北海道牛”を使用した「【北海道産】北海道牛にぎり(一貫)」[※]は、赤身と脂のバランスが良いもも肉を使用したローストビーフのにぎりで、肉の旨みや脂の甘みを感じられるよう、塩や香辛料等のシンプルな味付けで仕上げました。注文が入ってから炙ることで余分な水分を飛ばし、肉の旨みをさらに引き出しています。

北の大地の恵みが全国のくら寿司で楽しめるこの機会に、是非ご来店ください。

※北海道産の原料を使用しています。

■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※店舗により価格は異なります。

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



【北海道産】北海道サーモン 240円

販売期間:7月5日(金)~7月15日(月)

※北海道産の原料使用



【北海道産】生ほっき貝二種盛り 345円

販売期間:7月5日(金)~7月15日(月)



【北海道産】白子 280円

販売期間:7月5日(金)~7月15日(月)

※北海道産の原料使用

※お持ち帰り不可

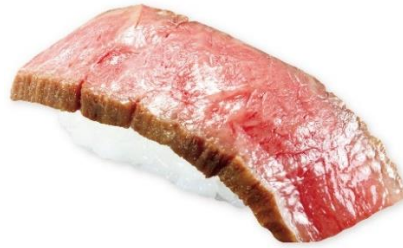


【北海道産】とろにしん 115円

販売期間:7月5日(金)~無くなり次第終了

※北海道産の原料使用

※数量限定



【北海道産】北海道牛にぎり(一貫) 280円

販売期間:7月5日(金)~7月15日(月)

※北海道産の原料使用

■極みの逸品シリーズ

※店舗により価格が異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



極上かに玉手箱 990円

販売期間:7月5日(金)~7月15日(月)

※お持ち帰り不可

カニの甲羅に、風味豊かな丸ズワイガニの棒肉と、濃厚な旨みのかに身、シャリを隙間なく並べることで、食べ応え抜群の逸品に仕上げました。トッピングには、プチとした食感と溢れ出るコクが特徴のイクラと、濃厚な旨みのカニ味噌を添えており、最後の一口まで贅沢な味わいをご堪能いただけます。

【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。

■夏にぴったりの商品や、SDGs に繋がるサイドメニューが新登場！

※店舗により価格は異なります。

※一部の商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



豚しゃぶ梅おろしぶっかけ 450円

販売期間:7月5日(金)~9月5日(木)

※お持ち帰り不可

くら寿司特製のうどんつゆを使用したぶっかけうどん。トッピングの大根おろしに南高梅を和えることで、梅の爽やかな風味が広がります。梅と豚しゃぶの相性も良く、後味さっぱりなので、夏にぴったりの一品です。よく混ぜてお召し上がりいただくのがオススメです。



まぐろつくね 250円

販売期間:7月5日(金)~8月8日(木)

※お持ち帰り不可

自社セントラルキッチンで加工している「ふり塩熟成まぐろ」から出る、寿司ネタにできないマグロのスジを使用した SDGs にも繋がる商品。ミキサーにかけることで、スジ感をなくし、お肉で作ったようなふんわりと柔らかな食感に仕上げました。醤油ベースの煮詰めタレで味付けしたまぐろつくねは、温泉卵と相性抜群です。

■夏を彩るカラフルなスイーツが登場！

※店舗により価格は異なります。

※一部の商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



おいもちボール 330円

販売期間:7月5日(金)~8月8日(木)

※お持ち帰り不可

タピオカ粉を練りこんだモチモチ食感の生地の中に、甘いさつまいも餡や紫芋餡を詰め込みました。黄色・紫色・水色・緑色と4色からなるカラフルなボール状で、見た目も可愛いスイーツです。ご家族やお友達とシェアしながらお召し上がりいただくのもオススメです。



夢のふわ雪 ミルキーいちご 400円

販売期間:7月5日(金)~9月5日(木)

※「原宿店」では販売していません。

不二家とのコラボ商品で、くら寿司で大人気の「夢のふわ雪®」*のかき氷に、いちごの果肉をふんだんに使用したシロップと、濃厚なミルク味のソースをたっぷりかけており、いちごの甘酸っぱさとミルクのコクのある甘みが相性抜群です。この季節にぴったりなひんやりスイーツです。

※「夢のふわ雪®」はくら寿司の登録商標です。



抹茶とあずきのケーキ 300円

販売期間:7月5日(金)~7月18日(木)

静岡県産抹茶を使用した抹茶ムースに、北海道産小豆を使用したつぶあんを組み合わせた和風ケーキ。抹茶のほろ苦さが、つぶあんの甘みと相性抜群でクセになる美味しさです。

【「夢のふわ雪®」とは】

天然水を長時間かけて冷やすことのできる、純度の高いかき氷専用の氷を使用しています。専門店でも使用されている高級かき氷機で削ることで、きめ細かく、「ふわふわとした雪」のような口どけをお楽しみいただけます。