

回転寿司業界初！食の専門家23,000人が認定

「ふり塩熟成まぐろ」

ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞

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)が定番商品として販売している「ふり塩熟成まぐろ」が、この度、一般社団法人日本フードアナリスト協会(東京都千代田区)が主催する「ジャパン・フード・セレクション」の「スペシャリティ部門(2024年7月)」において、最高位であるグランプリを受賞しました。スペシャリティ部門での受賞は、回転寿司業界で初めてとなります。



ジャパン・フード・セレクションは、食に関する情報を有し、総合的に解説できる食の専門家として日本フードアナリスト協会が認定する23,000人のフードアナリストが、日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮しながら、食品や食材を審査、認定する制度です。2024年4月より、新たなカテゴリーとして、店舗で食する料理を評価する「スペシャリティ部門」が創設されました。

今回、グランプリを受賞した「ふり塩熟成まぐろ」は、当社独自技術のふり塩加工を施すことにより、余分な水気を飛ばして旨みを凝縮させた上で、さらに熟成させることにより、旨みを最大限引き出しており、赤身がもつほどよい酸味と旨みを感じられ、ねっとりとした食感が特徴です。価格は当社の最低価格ラインである115円(※1)で、年間7,000万皿を販売する不動の人気ナンバーワン商品です。お求めやすい価格でありながら、「最高の味」を追求する中で生まれた、当社が最もこだわる商品の1つです。どの店舗でも最適な状態で提供できるよう、全国に3か所ある自社セントラルキッチンで専門のスタッフが加工(※2)。ふり塩については、極力、水を使わない手順やそのための塩分量の調整、そして、マグロの表面に均等に塩を打つなど特別なノウハウが必要となり、熟成は、解凍時の温塩水濃度や室温等を徹底的に管理した中で行う必要があり、くら寿司独自の研究と技術により完成した商品です。

グランプリ受賞にあたっては、「まったりとした旨みのあるマグロで、熟成させた効果が出ている」、「赤身にねっとりとした美味しい食感があり、シャリとの一体感を感じる」などの点が評価されました。

当社は「その価格で最高の味を実現する」というポリシーのもと、創業当時から、すべての食材において四大添加物(化学調味料、人工甘味料、合成着色料、人工保存料)無添加を守り続け、常に時代の先を読みながら、広い視野で他にはない斬新かつオリジナリティあふれる商品をご提供してまいりました。今後もお客様の健康に貢献するとともに、お客様があっと驚くような楽しさやワクワクをお届けしてまいります。

※1 店舗により価格は異なります

※2 一部店舗を除きます

■グランプリ受賞！「ふり塩熟成まぐろ」美味しさの秘密



ふり塩熟成まぐろ 115 円
※店舗により価格は異なります

冷凍されたマグロは、解凍後から熟成が始まり、時間の経過とともに旨み成分のイノシン酸やグルタミン酸の保有量がアップします。ただし、解凍が進み過ぎると、旨みがドリップして抜けるため、熟成と鮮度のバランスが勝負です。このことを踏まえ、「その価格で最高の味を実現する」という企業ポリシーのもと、2013年に熟成の工程を導入しました。販売数がそれまでと比べ1.5倍に急伸するなどご好評いただきましたが、お客様にもっと満足いただけるものを提供したいと、旨みを高める研究を続けた結果、たどり着いたのが寿司職人の方々も取り入れている“ふり塩”でした。大手チェーンでは類を見ないこだわりを実現したのは自社セントラルキッチンが存在であり、本商品は長年の研究と加工技術の積み重ねによる集大成とも言えます。

■グランプリ受賞 評価のポイント

＜評価が高かったポイント(一部抜粋)＞

- ・まったりとした旨みのあるマグロで、熟成させた効果が出ている
- ・赤身にねっとりとした好ましい食感があり、シャリとの一体感を感じる
- ・ネタが新鮮でほど良いシャリの酸味と相まった好ましい逸品である
- ・マグロの旨みが最大限に生かされている
- ・マグロの赤身が色鮮やかでツヤがあり、見た目に食欲をそそる
- ・マグロにかけるこだわりが強く感じられる商品

＜総評(一部抜粋)＞

当該商品「ふり塩熟成まぐろ」などの人気のマグロをはじめ、新鮮なネタが豊富で、寿司以外のサイドメニューも本格的なのが魅力です。また、食べ終わった皿を投入口に入れると5皿に1回、景品が当たるゲームが楽しめるなど、ユニークなサービスも魅力です。当該商品を実際に試食した時、マグロ特有の臭みもなく、ドリップも少なく、まったりとした口当たりがとても心地よいものでした。マグロの風味が濃く感じられ、それに合わせるシャリの酸味も好ましく、寿司はバランスが「命」との事を強く感じます。当該企業のマグロにかけるこだわりを強く感じる逸品です。老若男女を問わずお薦めでき、ますます安定的に販売拡大が期待できる魅力的な逸品であると思います。コストパフォーマンスも良く、購買層獲得に寄与する商品性が有ると考えます。

■ジャパン・フード・セレクション 公式サイト

<https://www.japan-foodselection.com/>