

人気の中トロやねぎまぐろを特別価格で販売！

北海道の海の幸も勢揃い

「とろと北海道」フェア

「ごぶごぶラジオ」とのコラボ商品「かんぴょう巻チュロス(mini)」もくら寿司店舗で販売
—10月18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、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を特別価格の115円^{※1)}で、また、「ねぎまぐろにぎり」を通常の1.5倍盛り「爆盛ねぎまぐろにぎり」として、特別価格の全店税込100円で販売するほか、「北海道 しませい^{※2)}」や「北海道 秋刀魚にぎり^{※2)}」など北海道の商品を販売する「とろと北海道」フェアを10月18日(金)より期間・数量限定で開催します。また、5月に開催された音楽イベント「ごぶごぶフェスティバル」の会場にて、当社が出店したキッチンカーで販売した「略して浜田さんの好きなかんぴょう巻で揚げアゲ長〜いロングのチュロス風のやつ。」を約半分のサイズにした「かんぴょう巻きチュロス(mini)」がくら寿司店舗に初登場します。



今回のフェアでは、「ふり塩熟成中とろ(一貫)」を、期間限定で115円^{※1)}の特別価格にてご提供します。マグロの中トロ部分から、特に脂乗りのよい部分を厳選。上質な脂の旨みとふり塩熟成によるマグロの旨みがバランス良く味わえます。また、マグロのしっかりとした旨みと口の中でとろける食感をお楽しみいただける「ねぎまぐろにぎり」が、通常の1.5倍盛りとなり、税込100円の特別価格でご提供します。このほか、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た「ふり塩熟成大とろ(一貫)」は、ふり塩熟成により旨みと甘みを最大限に引き出しました。食べた瞬間に口の中でとろけるような極上の味わいをご堪能いただけます。

加えて、本フェアでは、北海道の海の幸をリーズナブルな価格でご用意しました。「北海道 しませい^{※2)}」は、北海道で水揚げが多く、秋から冬にかけて旬を迎えるシマソイを熟成させることで旨みを最大限引き出しています。引き締まった身に、旨みと脂の甘みをお楽しみいただけます。また、「北海道 秋刀魚にぎり^{※2)}」は、水揚げ後すぐに凍結した鮮度の良いサンマを三枚おろしにし、骨を全て手作業で除去したあと、一晚熟成させることで、旨みを存分に引き出しています。秋の味覚である脂乗りが良いサンマの、濃厚な旨みを味わえます。そして、とろけるような食感に濃厚な甘みと旨みが口いっぱい広がる「北海道 ほたてにぎり」も取り揃えました。

その他、くら寿司が協賛するMBSラジオ「ごぶごぶラジオ」から生まれた、浜田雅功さんの好物であるかんぴょう巻きをチュロス風にした商品「かんぴょう巻チュロス(mini)」が登場します。これは、浜田さんの「俺らでフェスやろうや」の何気ない一言をきっかけに、今年5月に開催された音楽イベント「ごぶごぶフェスティバル」に当社が出店したキッチンカーで販売した、長さが30センチを超える「略して浜田さんの好きなかんぴょう巻で揚げアゲ長〜いロングのチュロス風のやつ。」をくら寿司店舗で提供できるサイズに調整したもので、「お店でも食べたい」という多くのお声をいただいたことから、店舗で販売することいたしました。番組内で「かんぴょう巻チュロス(mini)」を浜田さんにご試食いただき、「おいしい！揚げた感じがまたええなあ。」と絶賛いただきました。

口の中でとろけるトロや、北海道の海の幸などがリーズナブルに堪能できるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※1 特別価格は、10月27日(日)までの販売価格です。また、店舗により価格が異なります。※2 北海道産の原料を使用

■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。



ふり塩熟成中とろ(一貫) 115円

販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



ふり塩熟成大とろ(一貫) 345円

販売期間:販売中~10月31日(木)



北海道 しまそい 115円

販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)

※北海道産の原料を使用



北海道 秋刀魚にぎり 180円

販売期間:10月18日(金)~無くなり次第終了

※北海道産の原料を使用

※数量限定



北海道 ほたてにぎり 250円

販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



あぶり銀鱈 230円

販売期間:販売中~10月27日(日)

高級魚でもある銀鱈を、醤油ベースのタレに漬け込み、“炙り”と“タレ塗”を行い、さらにお店で注文が入ってから多量で香ばしさをアップしています。銀鱈の柔らかい身質と脂の旨みをご堪能いただけます。



甘えびにぎり 115円

販売期間:販売中~10月27日(日)

水揚げ後すぐ凍結することで、鮮度を保ち、できる限り水に触れないよう丁寧に加工をすることで甘えびの旨みを閉じ込めています。甘えびの旨みととろけるような甘みをお楽しみいただけます。

■人気商品「ねぎまぐろにぎり」が1.5倍盛りの「爆盛ねぎまぐろにぎり」として、税込100円でご提供
 マグロのしっかりとした旨みと口の中でとろける食感をお楽しみいただける「ねぎまぐろにぎり」が、通常の1.5倍盛りになって登場。フェアの期間中、全店において税込100円の特別価格でご提供します。
 ※予定数量に達し次第、販売終了となります。



爆盛ねぎまぐろにぎり 100円
 販売期間:10月18日(金)~無くなり次第終了
 ※お持ち帰り不可

■MBSラジオ「ごぶごぶラジオ」のコラボ商品
 浜田さんのお好きなかんぴょう巻を使った商品がついにくら寿司に登場！
 ※予定数量に達し次第、販売終了となります。



かんぴょう巻チュロス(mini) 320円
 販売期間:10月18日(金)~無くなり次第終了
 ※お持ち帰り不可

使用しているかんぴょうは、煮込み時間を調整することで、噛み切りやすいように柔らかく仕上げています。チュロス感を表現するため、パン粉をまぶし揚げることで、外側はサクッと、中はシャリのもちっとした食感をお楽しみいただけます。約15センチの本商品は、浜田さん直筆のかんぴょう巻イラストと、直筆サインがプリントされた敷シートとともにご提供します。

【浜田雅功さん試食コメント】
 おいしい！揚げた感じがまたええなあ。海苔も香りがいい。



■ くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「淡路の名産」フェアが10月18日(金)よりスタート
 ※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



淡路牛焼きしゃぶにぎり(一貫) 440円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



天然 淡路島えびす鯛 320円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路島 はも 焼き霜 320円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路島 はりいか 320円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路島 炙り太刀魚 260円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路島 生しらす軍艦 130円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路島 釜揚げしらす軍艦 130円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)



淡路牛ぶっかけうどん 580円
 販売期間:10月18日(金)~10月27日(日)
 ※お持ち帰り不可

■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「ビックらポン!®」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。

