

## 贅沢食材カニを存分に楽しめる！

# 「極上かに」フェア

秋の味覚きのこのお寿司やサツマイモを使ったスイーツも新登場

—11月1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、「特大生ズワイガニ(一貫)」や「特盛かにこにぎり」、「極みの逸品シリーズ」**「極上かに玉手箱」**などが登場する「極上かに」フェアを、11月1日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、本ズワイガニや紅ズワイガニ、丸ズワイガニなど贅沢食材であるカニを使用した商品が多数登場します。「**特大生ズワイガニ(一貫)**」は、“カニの王様”といわれる本ズワイガニの中でも、特大サイズのもを厳選。徹底した鮮度管理に加え、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用しています。本ズワイガニの足まるごと一本を贅沢に使用し、生ならではののっぴりとした食感と、カニの旨みと甘みをご堪能いただけます。また、「**特盛かにこにぎり**」は、カニの濃厚な旨みを味わえる紅ズワイガニの棒肉と本ズワイガニのかに身を、シャリからはみ出るほどふんだんに盛り付けました。口いっぱいカニの旨みが楽しめ、鮮やかな赤色が食欲をそそる、見た目も華やかな商品です。「**かに二種盛り**」は、本ズワイガニの中でも濃厚な旨みを味わえる本ズワイガニの棒肉と、ふわふわ食感のかに身の2種を1皿で食べ比べていただけます。「**丸ズワイガニ大(一貫)**」は、ぎゅっと詰まった濃厚な旨みと甘み、豊かな香りをご堪能いただけます。

さらに、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として、「**極上かに玉手箱**」が登場します。カニの甲羅に、風味豊かな丸ズワイガニの棒肉と、濃厚な旨みの本ズワイガニのかに身、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いくらと、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お楽しみいただけます。

加えて、卵かけごはんをにぎりのお寿司としてアレンジした商品で、サクサクの衣ととろっとした黄身が食欲をそそる半熟卵の天ぷらを使用した「**TKGにぎり**」や、舞茸、エリンギ、しめじ、えのき、なめこの5種類の国産きのこをたっぷり使用し、炊き込みご飯風に味付けをした「**五種の国産きのこ軍艦**」、標高3,000mの高地で収穫された黒トリュフを使用した「**トリュフクリーム茶碗蒸し**」など、こだわりが詰まった新商品もご提供します。

心もお腹も満足できるカニを贅沢に味わえるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

■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。



特大生ズワイガニ(一貫) 345円  
販売期間:11月1日(金)~11月10日(日)  
※お持ち帰り不可



特盛かににぎり 345円  
販売期間:11月1日(金)~11月10日(日)  
※お持ち帰り不可



かに二種盛り 345円  
※本ズワイガニ開き・本ズワイガニかに身  
販売期間:11月1日(金)~11月10日(日)  
※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ大(一貫) 280円  
販売期間:11月1日(金)~11月10日(日)



【鹿児島県産】活メスズギ 230円  
販売期間:11月1日(金)~11月24日(日)



TKGにぎり 180円  
販売期間:11月1日(金)~11月14日(木)  
※お持ち帰り不可



五種の国産きのご軍艦 115円  
※舞茸・エリンギ・しめじ・えのき・なめこ  
販売期間:11月1日(金)~11月24日(日)

「スギ」は南方の大型回遊魚で、日本では天然だけでなく、養殖においても現在流通量が少ない希少な魚です。スギは育つのに必要な餌の量が少ない餌効率が高い魚であり、エサ代の高騰が続く中において、持続可能な養殖魚の一つとも言えます。血合いが美しく、透明感のある白身が特徴で、上質な脂乗りとぷりぷりとした食感をお楽しみいただけます。

TKG(卵かけごはん)をにぎりのお寿司としてアレンジした新商品。注文が入ってから半熟卵を揚げることで、サクサクの衣の中からとろとろとした黄身が出てくる卵の天ぷらに、豊かな風味のかつおぶしがアクセントになっています。卵黄を割り、黄身に醤油を垂らして、かつおぶしと一緒に召上がりいただくのがオススメです。

舞茸、エリンギ、しめじ、えのき、なめこの5種類の国産きのこをたっぷり使用。醤油ベースの甘めの味付けで、油揚げとこんにんも入れることで、炊き込みご飯風の味わいになっています。1貫はそのまま、もう1貫は、ぜひ味変としてワサビを多めにのせて召上がりください。

## ■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

※かに棒肉・かに身・いくら・かにみそ

販売期間:11月1日(金)~11月10日(日)

※お持ち帰り不可

### 【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。

## ■肌寒くなってきたこの時期に心もお腹も温まるサイドメニュー

※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。



トリュフクリーム茶碗蒸し 380 円

販売期間:11月1日(金)~11月28日(木)

※お持ち帰り不可

ソースに使用している黒トリュフは、ヒマラヤ山脈の標高 3,000m の高地で収穫された希少なもので、寒暖差による成熟の良さと芳醇な香りが特徴です。このソースに、ベシヤメルソース(ホワイトソース)、国産無塩バターを使い、クリームソース状にしたトリュフクリームを茶碗蒸しの上にかけています。くら寿司特製茶碗蒸しの出汁の香りに、トリュフの奥深い贅沢な風味とクリーミーなコクのハーモニーをご堪能いただけます。



特製カレーコロッケ 180 円

販売期間:11月1日(金)~11月28日(木)

魚のすり身等とジャガイモをあえて、注文が入ってから揚げることで、できたてのサクサク食感とジャガイモのホクホク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」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しにく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、仕入れた天然魚を 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ます。



■食後やカフェ利用にもぴったりなスイーツが登場！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



ミルクどら焼き(おいらん焼) 230円

販売期間:11月1日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しています

しっとりふわふわのどら焼きの皮に、甘みやミルク感が強いくら寿司オリジナルのホイップを贅沢に使用。口どけのよいクリーミーなホイップと、濃厚な甘みとなめらかな食感のさつまいもフィリングのマリアージュをお楽しみいただけます。



フレンチトースト(キャラメルナッツ) 380円

販売期間:11月1日(金)～11月28日(木)

※お持ち帰り不可

カットした食パンに、卵や牛乳などをしっかり染み込ませて揚げた、ミルク感たっぷりのふわふわ食感フレンチトーストです。ほのかな苦みや香ばしさがアクセントになる皮つきスライスアーモンドと、キャラメルソースをトッピング。できたてのフレンチトーストと冷たいバナナアイスもクセになるおいしさです。



ブラックチョコロールケーキ 280円

販売期間:11月1日(金)～無くなり次第終了

※お持ち帰り不可

竹炭を使ったふわふわ生地でコクのある北海道産クリームを包み込んだロールケーキに、ココアパウダーを贅沢にたっぷりを使用したバンホーテンのチョコレートシロップを上からかけています。軽やかな口当たりのホイップとコクのあるロールケーキ、濃厚なチョコレートシロップの相性は抜群です。