

“かに三種盛り”や“丸ズワイガニ二種盛り”など冬の味覚満載！

「極上かに」フェア

グローバル旗艦店限定で、専門学校生考案のスイーツも登場
—12月13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、「かに三種盛り」や「丸ズワイガニ二種盛り」、「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」など、冬の味覚であるカニを存分にお楽しみいただける「極上かに」フェアを、12月13日(金)より期間限定で開催します。



今回のフェアでは冬の豪華食材、カニを使った商品が多数登場します。「かに三種盛り」は、水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用しており、“カニの王様”といわれる本ズワイガニの濃厚な旨みが凝縮された棒肉や、1匹からわずか2本しか取れない希少な爪下、ふわふわとした食感が特徴のかに身といった3種の味わいを1皿でお楽しみいただけます。また、「丸ズワイガニ二種盛り」は、食べ応えのある棒肉と爪下を使用し、丸ズワイガニならではの強い甘みと旨み、豊かな香りを存分に味わえます。そして、「ポイル本ズワイガニ大(一貫)」は、噛むほどに溢れ出るカニの上品な旨みと甘みをご堪能いただけます。さらに、「特盛かににぎり」は、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贅沢に盛り付け、口いっぱいカニの旨みが広がります。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。

その他、おすすめなのは、韓国の定番料理をお寿司にアレンジした「カンジャンケジャン」。口の中で溶けていくような生の本ズワイガニを、ヤンニョンジャンなどを使用した特製のタレに漬け込むことで、旨みを引き立たせています。ぷちぷちとした食感のとびこがアクセントになった一品です。サイドメニューには、国産の紅ズワイガニとカニ味噌を贅沢に使用した「かにクリームコロッケ」をご用意しました。注文が入ってから揚げることで、熱々のサクサクとした衣と、とろっとクリーミーな食感をお楽しみいただけます。

また、同日から、大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校の生徒が考案したスイーツを、グローバル旗艦店(浅草ROX、原宿、押上(スカイツリー前)駅前、銀座、道頓堀、なんばパークスサウス)限定で販売します。“売れる商品づくりを学ぶ”をテーマにした授業の一環として、生徒たちは当社商品開発部から提示された課題に基づき、商品開発に取り組みました。お客様に喜ばれる商品をイメージし、食材選びやコストに配慮しながら開発を進め、当社商品開発担当者に対して2回のプレゼンテーションを経て、24商品の中から特に優秀と評価された「いちごミルクティーケーキ」と「トウモロコシソフト」の2商品が商品化されました。企画開始から約2年かけて販売が実現したこれらの商品を、ぜひグローバル旗艦店でお召し上がりください。

この冬は、くら寿司でしか味わえないカニを使った商品の数々をぜひご堪能ください。

■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。



かに三種盛り 390円

※本ズワイガニ棒肉・本ズワイガニ爪下
・本ズワイガニかに身

販売期間: 12月13日(金)~12月26日(木)

※お持ち帰り不可



丸ズワイガニ二種盛り 350円

※丸ズワイガニ棒肉・丸ズワイガニ爪下

販売期間: 12月13日(金)~1月5日(日)



ボイル本ズワイガニ大(一貫) 280円

販売期間: 12月13日(金)~1月5日(日)



特盛かににぎり 350円

販売期間: 12月13日(金)~12月26日(木)

※お持ち帰り不可



カンジャンケジャン 280円

販売期間: 12月13日(金)~12月26日(木)



かにクリームコロッケ 180円

販売期間: 12月13日(金)~12月26日(木)



宮崎牛てんこもり 280円

販売期間: 12月13日(金)~1月5日(日)



海鮮ユッケ 115円

販売期間: 12月13日(金)~1月5日(日)

全国和牛能力共進会において4大会連続内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛は、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種(※最長飼養地が宮崎県)で、(公社)日本食肉格付協会による格付において肉質等級が4等級以上の牛肉です。脂の旨みをご堪能いただけるようバラ肉を使用しており、お寿司に合うよう甘辛い醤油ベースの味付けに仕上げました。

当社の漁業創生の取り組みの一環として、全国各地の漁港・漁協様から仕入れた国産天然魚を使用。プリをメインに、時季によってスズキやクロダイのほか、シイラ等の低利用魚など複数魚種を使用しています。新鮮な魚介と相性の良い、特製のユッケだれを使用し、甘辛いタレとトッピングした温玉のトロとした味わいがクセになる美味しさです。魚の切り落としの部分を活用することで、SDGsにも寄与する商品です。

■グローバル旗艦店限定！大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校の生徒が考案したスイーツを販売

対象店舗:グローバル旗艦店(浅草 ROX、原宿、押上(スカイツリー前)駅前、銀座、道頓堀、なんばパークスサウス)

※一部商品は予定数量に達し次第、販売終了となります。



いちごミルクティーケーキ 580円
販売期間:12月13日(金)~3月6日(木)
※お持ち帰り不可

リラックスした状態で、本格的なデザートまでを、くら寿司で楽しんでほしいというコンセプトで開発された紅茶とフルーツのケーキ。ミルクティーケーキは華やかな香りが特徴のアールグレイの茶葉を使用し、甘酸っぱいいちごソースとの相性抜群です。



<開発者>
大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校
元原 愛美さん



トウカロンソフト 680円
販売期間:12月13日(金)~3月6日(木)
※お持ち帰り不可

マカロン生地の中にはヨーグルトクリームが挟まっており、コクのあるソフトクリームにヨーグルトクリームとブルーベリーソースの酸味がアクセントになっています。ピンクレモンゼリーから透けて見えるミックスベリーも SNS 映えます。

※グローバル旗艦店 原宿のみ
商品のカップが異なります。



<開発者>
大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校
松持 美咲さん

■ くら寿司のハイグレードブランド“無添蔵”では「九州」フェアが12月13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。



【九州産】天然くえ 440円

販売期間:12月13日(金)~1月5日(日)



【九州産】炙り 天然くえ 440円

販売期間:12月13日(金)~1月5日(日)



【九州産】真あじ 390円

販売期間:12月13日(金)~1月5日(日)



【九州産】寒ぐれ 260円

販売期間:12月13日(金)~1月5日(日)



【国産】ふぐ唐揚げ 580円

販売期間:12月13日(金)~1月5日(日)

※お持ち帰り不可



しろくま風ソフト 330円

販売期間:12月13日(金)~1月5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。

