

「ごぶごぶラジオ」とのコラボ商品！第3弾！
ダウンタウン浜田雅功さんたちと一緒に考えた
「ナンでやねん!?寿司 浜田のくちびるII」を
4月18日(金)より販売

大阪・関西万博の開催を記念して「いくらとうにと肉」フェアもスタート

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、MBS ラジオ「ごぶごぶラジオ」とのコラボ商品「ナンでやねん!?寿司 浜田のくちびるII」を4月18日(金)より期間限定で販売します。また、大阪・関西万博の開催を記念して「塩いくら」や「濃厚うに(一貫)」、「黒毛和牛にぎり(一貫)」などの高級食材を取りそろえた、「いくらとうにと肉」フェアを4月18日(金)より開催します。



「ナンでやねん!?寿司 浜田のくちびるII」は、くら寿司が協賛するMBS ラジオ「ごぶごぶラジオ」にて「なんでやねん」とツッコミたくなる商品をテーマに、ダウンタウンの浜田雅功さんと「ごぶごぶラジオ」に出演するレギュラーメンバー(ライセンス井本さん、どりあんずのお二人、サカイクまよしさん、ゲラゲラ星人さん)と一緒に考えた、今までになかった斬新な商品です。なんでやねん!の着想から、くら寿司では今まで使用したことがなかった食材であるふわふわの「ナン」に、13種類以上の野菜と果物を素材の形がなくなるまで長時間煮込み、旨みを閉じ込めたくら寿司特製のカレールーと、四大添加物不使用^(※)のソーセージ、そしてくら寿司こだわりのシャリを包み込みました。カレーのスパイスさとソーセージの旨み、すし屋ならではのシャリの酸味が絶妙な一品です。ごぶごぶラジオでは、実際に浜田さんにも試食していただき、「まずいわけないやん。うまいよ!」と絶賛いただきました。

さらに、同日より始まる「いくらとうにと肉」フェアでは、大阪・関西万博の開催を記念した豪華な商品が多数登場します。「塩いくら」は、水揚げ場に近い加工場で、漁獲後、素早く加工する鮮度抜群のイクラを使用。鮮度が良いからこそ、今では珍しい昔ながらの塩のみを使用して仕上げられており、イクラ本来の旨みや深いコク、風味をご堪能いただけます。また、「濃厚うに(一貫)」は、一般的に形崩れを防ぐために使用される添加物の「ミョウバン」を一切使用しておらず、旨みがないのが特徴で、口の中でとろけていくような食感と濃厚な旨み、鼻に抜けるような上品な磯の香りが楽しめます。そして、「黒毛和牛にぎり(一貫)」は、サシが入り、ロドけのよい4等級以上の国産黒毛和牛を厳選して使用。もも肉をじっくり加熱することで、しっとり柔らかい食感になっています。また、注文が入ってから炙ることで水分を飛ばし、肉の旨みをさらに引き出しました。塩、胡椒などシンプルな味付けにすることで、肉本来の旨みを存分に感じられます。

普段とは一味違う特別感が味わえるこの機会に、ぜひくら寿司をご利用ください。

(※)化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料不使用

©Expo 2025

■ダウンタウンの浜田雅功さんも大絶賛！
 MBSラジオ「ごぶごぶラジオ」のコラボ商品第3弾がついに登場！
 ※予定数量に達し次第、販売終了となります。



ナンでやねん?! 寿司 浜田のくちびるII 250円
 販売期間:4月18日(金)~5月15日(木)
 ※お持ち帰り不可

【番組内で浜田さんが試食！】
 「そらカレーやし、まずいわけないやん。うまいよ！！」



【過去のコラボ商品】

■第1弾商品「浜田のくちびる」
 2024年9月20日(金)~全国発売
 ※現在販売しておりません。



■第2弾商品「かんぴょう巻チュロス(mini)」
 2024年10月18日(金)~全国販売
 ※現在販売しておりません。



■「いくらとうにと肉」フェア販売概要 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。



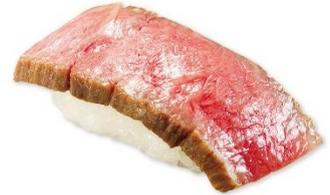
塩いくら 350円

販売期間:販売中～5月1日(木)



濃厚うに(一貫)230円

販売期間:4月18日(金)～5月1日(木)



黒毛和牛にぎり(一貫) 350円

販売期間:4月18日(金)～4月27日(日)



極上かにといくら 280円

販売期間:販売中～4月27日(日)



鶏てりやき軍艦 115円

販売期間:4月18日(金)～4月27日(日)

特製の醤油ベースのタレに漬け込んだプチプチ食感のイクラと、繊細な甘みを味わえるふわふわ食感のかに身を盛り合わせました。イクラのコクとカニの甘みが相性抜群の豪華な一品です。

鶏肉をオーブンで直火焼きし、大きめにカットすることで、肉の旨みがしっかりと感じられます。醤油ベースの和風てりやき味に仕上げた、食べ応え抜群な一品です。



えびと苺とチーズ 230円

販売期間:4月18日(金)～4月27日(日)

春を感じさせる、華やかな見た目と味わいのイチゴを使ったにぎり寿司。エビとイチゴの組み合わせは、実は、西洋料理ではサラダなどで提供されるなど相性がよく、適度な塩味をもつクリームチーズをつなぎとして使用することで、コクのあるクリームチーズがエビとイチゴの甘みを引き立てます。



うにいくらミニ丼 1,380円

販売期間:4月18日(金)～5月11日(日)

※お持ち帰り不可

ミョウバン不使用のウニと、醤油ベースの特製タレに漬け込んだプチプチ食感のイクラを贅沢に使用したミニ丼と「くら出汁」のセット商品。毎朝、店舗で昆布やかつおなどから取った出汁で作るこだわりの「くら出汁」と一緒にお楽しみいただけます。

■「くら寿司 大阪・関西万博店」がついにオープン！

4月13日(日)、ついに大阪・関西万博が開幕し、会場内に「くら寿司 大阪・関西万博店」がオープンしました。外壁素材には、廃棄予定の貝殻約336万枚を再利用し、海藻から作る糊などを使用してできる“人工物不使用の漆喰”を採用。座席数はくら寿司店舗で最多となる338席、お寿司が流れる回転ベルトも最長の約135mと、くら寿司史上最大規模の店舗となっています。また、内装の一部には廃棄プラスチックなどを活用し、店内ではAIやビッグデータ、ICTなどお客様の利便性・快適性を向上させる最新テクノロジーを活用し、最先端のレストランモデルです。

さらに、当店では、通常の寿司メニューだけでなく、当社がこれまで進めてきたサステナブルな漁業の実現に向けた取り組みに基づいたメニューである“低利用魚”を活用した寿司や、海の環境に配慮して育てたオーガニックフィッシュのほか、万博に出店する70か国のシンボリックな料理を再現したメニューなど、世界から訪れるお客様が、様々な食や文化を楽しんでいただけるメニューを提供します。



©Expo2025

《店舗概要》

- ・店舗名:「くら寿司 大阪・関西万博店」
- ・住所:大阪府大阪市此花区夢洲中一丁目地先
大阪・関西万博 企画局 L76-11
- ・営業時間:10:00~21:00(最終入店 20:30)
- ・席数:338席(6人席:54BOX、カウンター席:14席)
- ・店舗面積:799.55㎡
- ・電話番号:06-6940-6102

※詳細はくら寿司公式HPをご覧ください。

<https://www.kurasushi.co.jp/2025expo/>