

ゴールデンウィークに豪華食材が大集結！

「うにと本まぐろ」フェア

ひき肉不使用・野菜たっぷり！ヘルシーなボロネーゼも初登場
—5月2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、「濃厚うに(一貫)」や「国産天然 本まぐろ大とろ(一貫)」、「国産天然 本まぐろ中とろ(一貫)」などが登場する「うにと本まぐろ」フェアを、5月2日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、豪華食材であるウニや、最高品質といわれるのマグロを使用した商品が多数登場します。ウニはお寿司からサイドメニューまで取り揃えており、「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、苦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、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。また、毎朝、店舗で昆布やかつおなどからだしをとって作るこだわりの“くら出汁”がセットになった「うにいくらミニ丼」や、ウニの濃厚なコクと風味豊かな茶碗蒸しのお出汁の香りが合わさり、上品な味わいの「うにクリーム茶碗蒸し」もご提供します。

さらに、大西洋の北に位置する「グランドバンク」と呼ばれる世界三大漁場の一つで育ったブランド物の天然本マグロを使用した商品も販売します。グランドバンクのマグロの品質は世界一ともいわれるほど希少価値が高く、高額で取引される最高級品です。「国産天然 本まぐろ大とろ(一貫)」は、魚体からわずか5%ほどしか取れない最高級部位のみを使用しており、食べた瞬間に口の中でとろける極上の味わいをご堪能いただけます。また、「国産天然 本まぐろ中とろ(一貫)」は、脂乗りがよいといわれる皮目部分から6cmまでの部位を厳選している為、中トロですが大トロのようなとろける食感と、上質な脂の旨み、赤身の旨みがバランス良く味わえます。どちらも天然ものならではのしつこくない脂の旨みが楽しめます。

加えて、天然本マグロを使用した「国産天然 本まぐろねぎまぐろ」は、天然ものならではのマグロの深い味わいが特徴で、粗くたたき加工することでなめらかな舌触りの中にマグロの旨みもしっかりと感じる商品です。

その他、同日から、「ゼロミートボロネーゼ」が新登場。ひき肉の代わりに、粗めの大豆ミートを使用することで、肉のような粗びき感を出しています。ソースは、生野菜換算で175g(半日分)の野菜をぎゅっと濃縮したものをベースに、玉ねぎ、にんじん、セロリ、たけのこ水煮などを入れ、体にうれしい、野菜たっぷりの商品になっています。

今しか食べられないウニや最高品質のマグロがお得に楽しめるこの機会に、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。



濃厚うに(一貫) 230 円

販売期間:販売中～5月11日(日)



うにいくらミニ丼 1380 円

販売期間:販売中～5月11日(日)

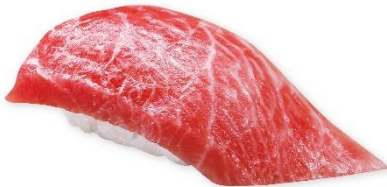
※お持ち帰り不可



うにクリーム茶碗蒸し 390 円

販売期間:販売中～5月29日(木)

※お持ち帰り不可



国産天然 本まぐろ大とろ(一貫) 390 円

販売期間:5月2日(金)～5月11日(日)



国産天然 本まぐろ中とろ(一貫) 280 円

販売期間:5月2日(金)～5月11日(日)



国産天然 本まぐろねぎまぐろ 280 円

販売期間:5月2日(金)～6月8日(日)



【鹿児島県産】ひらまさ(一貫) 150 円

販売期間:5月2日(金)～5月25日(日)

強い旨みが楽しめる、今が旬のヒラマサ。店内で皮引き、切りつけを行い、提供するため、鮮度のよい、引き締まった身質をご堪能いただけます。



ジンギスカン軍艦 150 円

販売期間:5月2日(金)～5月11日(日)

炭火で焼くことで、特有の香ばしい香りをお楽しみいただけます。醤油、砂糖、生姜などを使用した和風タレで味付け。また、玉ねぎを入れることで、甘みも感じられます。

■体に嬉しい！ひき肉不使用・野菜たっぷりのヘルシーなボロネーゼが新登場

※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。



ゼロミートボロネーゼ 680 円

販売期間:5月2日(金)～5月29日(木)

※お持ち帰り不可

※らーめんの麺を使用

■その他、食後についつい食べたいくなるようなスイーツが登場！

※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。



瀬戸内レモンケーキ 330 円

販売期間:5月2日(金)~5月29日(木)

※お持ち帰り不可

瀬戸内レモンの酸味とヨーグルトの甘酸っぱさが合わさったムースケーキ。トッピングにもレモンの香りとピールの食感を味わうことができる瀬戸内産レモンのソースを使用し、初夏に相応しい爽やかな味わいです。



抹茶クリームにゃんみつ 240 円

販売期間:5月2日(金)~5月29日(木)

※お持ち帰り不可

※はちみつ使用

かわいらしい猫型の人形焼きと、上質な甘みの宇治抹茶を使用した抹茶クリームが目を引く和スイーツ。お寿司と共に回転レーンを色鮮やかに彩ります。