

「ふり塩熟成中とろ」や「あぶりびんちょう大とろゆず塩」など、

とろける味わいを楽しめる商品が勢揃い！

「極上とろ」フェア

—5月16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」や「あぶりびんちょう大とろゆず塩」などの商品が登場する「極上とろ」フェアを、5月16日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、口の中でとろける極上の味わいを堪能いただける商品を多数ご用意しました。「ふり塩熟成中とろ」は、マグロの中トロ部分から特に脂乗りの良いものを厳選し、当社独自の技術によるふり塩加工を施すことで、余分な水気を飛ばして旨みを凝縮。さらに熟成させることにより、旨みを最大限高めました。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、「あぶりびんちょう大とろゆず塩」は、厳選したビンチョウマグロの表面を軽く炙ることで溶け出すまろやかな脂の旨みと、特製塩だれとゆず皮の爽やかな香りが相性抜群の逸品です。

さらに、鮮度の良い活〆の穴子を使用した「とろける煮穴子天(一貫)」は、くら寿司特製の醤油ベースのたれで煮ること味に深みを出した煮穴子を、注文が入ってから店内で揚げするため、サクサクでありながら、甘くてきめ細かな身が口の中でとろける食感をお楽しみいただけます。また、一尾ずつ丁寧に釣り上げる“一本釣り”で漁獲した、鮮度、品質が良いカツオを使用した「【気仙沼産】とろかつお」は、職人が一尾ずつ脂のりを確認し選別。脂が乗った濃厚な旨みが口の中に広がり、最後はスツととろけるような味わいを、リーズナブルな価格でご堪能いただけます。加えて、過去に全国和牛能力共進会(肉牛の部)で2大会連続の受賞^(※1)をしたこともあるブランド和牛「長崎和牛」を使用した「長崎和牛にぎり(一貫)」は、赤身と脂身のバランスがとれた部位を厳選。注文が入ってから炙ることで、水分を飛ばし、肉の旨みを引き出しています。

その他、海の環境に配慮した持続可能な漁業にも取り組む当社が自社で養殖した、国際的基準を満たす日本初のオーガニック水産物である「オーガニックはまち」も販売します。ジミに多く含まれ、疲労感や日常生活の体調の改善が期待できるといわれている「オルニチン」が通常の天然ハマチと比べ3倍^(※2)、また、オメガ3(DHAなど)を含む不飽和脂肪酸も豊富に含まれています。

贅沢な味わいを楽しめるこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

(※1)長崎和牛の受賞 (※2)株式会社総合水研究所 2021 年 10 月調べ。天然はまちとの比較数値。【mg/100g 当たり比較値。飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸の組成比】



■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 280 円

販売期間:5 月 16 日(金)～無くなり次第終了



あぶりびんちょう大とろゆず塩 230 円

販売期間:5 月 16 日(金)～6 月 8 日(日)



とろける煮穴子天(一貫) 190 円

販売期間:5 月 16 日(金)～5 月 25 日(日)

※お持ち帰り不可



【気仙沼産】とろかつお 115 円

販売期間:5 月 16 日(金)～5 月 25 日(日)



長崎和牛にぎり(一貫) 350 円

販売期間:5 月 16 日(金)～5 月 25 日(日)



オーガニックはまち 280 円

販売期間:販売中～5 月 25 日(日)

■KURA おさかなファームによる自社養殖「オーガニックはまち」について

「オーガニックはまち」は、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして認証を取得したものです。当社は2018年からこの研究開発をスタートしており、飼料製造、漁場での養殖、製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準に準拠しています。また、地域での連携を深めるため、地元の漁業協同組合に加入した上で漁業権を取得、高付加価値な魚を自社ファームで育てています。



《KURA おさかなファームとは》

サステナブルな漁業の発展と魚の安定供給を図るため、2021年11月、くら寿司の子会社として設立した回転寿司チェーン初の水産専門会社。「オーガニックはまち」の生産と卸売のほか、AI や ICT を活用した「スマート養殖」により、人手不足の解消と労働環境改善を目指しています。スマート養殖では外部の生産者の方々へ生産を委託していますが、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらの事業を通じ、グループ内で生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。

