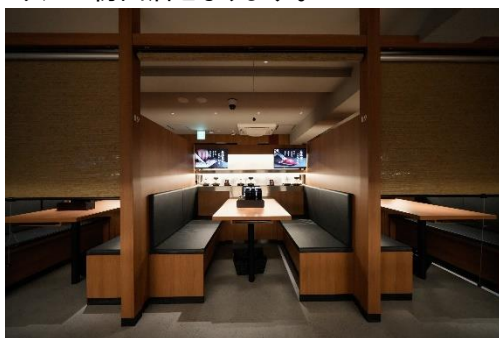


新幹線輸送の朝獲れ鮮魚も堪能できる
くら寿司の上位ブランド「無添蔵」が関東初出店
希少なネタや、手間暇かけた上質なネタを取りそろえた
プレミアム回転寿司「無添蔵 中目黒店」
2025年5月29日(木)オープン

回転寿司チェーン「くら寿司」を展開するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中 邦彦/本社:大阪府堺市)は、プレミアム回転寿司「無添蔵(むてんくら)」の関東初出店となる「無添蔵 中目黒店」を、2025 年 5 月 29 日(木)にオープンいたします。これまで関西エリアに 4 店舗のみ展開してきた「無添蔵」ブランドを、リブランディングし、関東エリアへ初出店となります。



2005 年より展開してきた「無添蔵」は、これまで関西エリアに限定して 4 店舗のみを展開し、全国展開では難しい小規模だからこそ可能なメニューも豊富に取り揃え、ひと手間かけた調理や、限定的に仕入れられる上質なネタを使ったグルメ志向の商品を提供してきました。

「無添蔵 中目黒店」は、「都心部にも展開しやすい小規模店舗」「手間をかけた上質なメニュー」といった無添蔵の従来の特長を基盤に、内装や新メニューの展開などのリブランディングを実施。変化する消費者ニーズに対応する店舗モデルとして展開いたします。

「日常の中の“非日常”」をコンセプトに、内装は“大人の隠れ蔵(家)”をイメージしたしっとりとした空間に刷新。回転レーンは継続しつつ、「ビックラポン!®」や水回収システムなどのアミューズメント要素は減らし、「蔵の内側」を表現するために、照明を少し落とした店内や和の装飾、BGMなど、落ち着いた雰囲気や醸成できる店舗設計となっております。

また、中目黒店限定のオープン記念商品として、「地中海本まぐろ中とろ(一貫)」と「地中海本まぐろ大とろ(一貫)」を期間限定で 100 円にてご提供。さらに、朝福井県で獲れた魚を、北陸新幹線を使った輸送により、その日のうちにご提供するメニューや、初出荷となる委託養殖の本マグロを“生”で提供するメニューなど、通常のくら寿司では期間や数量を限定しないと展開できない商品も、定番メニューとしてご用意。ネタの種類によっては飾り包丁を入れたり、醤油を刷毛ぬりしてお出しするなど、提供方法にもこだわっています。また地酒などアルコールメニューも充実させることで、お料理をゆっくり楽しむための、さまざまなサービスをご提供いたします。

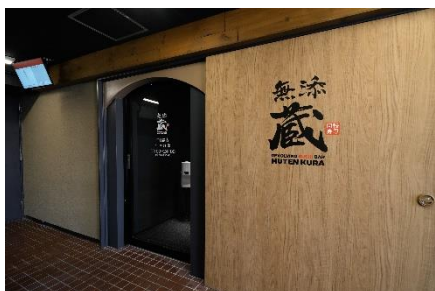
「無添蔵 中目黒店」を通じて、くら寿司が長年にわたり培ってきた独自の仕入れネットワークと技術力を活かし、上質で特別感のある回転寿司体験をお届けしてまいります。

《「無添蔵 中目黒店」 店舗特徴》

■しっとりとした“隠れ蔵(家)”空間

くら寿司のアイデンティティでもある「蔵」を継承した店内は、“大人が通う秘密の隠れ蔵(家)”を内装テーマに、店舗入り口から客席まで、照明を少し落とし、日常を離れ、心静かに過ごせる落ち着いたある店舗空間を演出。

また、くら寿司こだわりの回転レーンは維持しながら、「ビックラポン!®」や「水回収システム」といったアミューズメント要素を減らし、にぎやかさを抑えた静かな環境で、お寿司や一品料理、お酒などをゆっくりとお楽しみいただけます。



《店舗概要》

- ・店舗名: 「無添蔵 中目黒店」
- ・住所: 東京都目黒区上目黒3丁目7番11号 松村ビル2F
- ・営業時間: [平日・土日祝] 11:00~24:00 ※ラストオーダー23:30
- ・電話: 03-6303-1610(お持ち帰りの注文も承ります)
- ・駐車場: 無し
- ・座席数: 59席(ボックス7席、カウンター31席)※営業時間は変更になる可能性もございます。

詳細はくら寿司公式HPをご覧ください。<https://www.kurasushi.co.jp/mutenkura/nakameguro/>

※テイクアウトは、店内営業時間と異なる場合があります。



《「無添蔵 中目黒店」オープン記念商品》

「地中海本まぐろ中とろ(一貫)」と「地中海本まぐろ大とろ(一貫)」を期間限定で 100 円にてご提供します。その他、活きたまま届く車海老を油でさっと揚げること、より甘みを感じられる「鹿児島県 活車海老 油霜」も数量限定・期間限定で販売します。※予定数量に達し次第、販売終了となります。



地中海本まぐろ中とろ(一貫) 100 円

※通常 380 円



地中海本まぐろ大とろ(一貫) 100 円

※通常 580 円



鹿児島県 活車海老 油霜 530 円

販売期間: 5 月 29 日(木)~6 月 1 日(日)、

販売期間: 5 月 29 日(木)~6 月 8 日(日)

販売期間: 5 月 29 日(木)~6 月 8 日(日)

6 月 27 日(金)~6 月 29 日(日)

《「無添蔵 中目黒店」新規メニュー》

■新幹線輸送を活用した朝獲れ鮮魚

無添蔵 中目黒店では、北陸新幹線を使用した新たな輸送ルートを活用し、朝に福井県内の漁港で水揚げされた魚を、その日の夕方には店舗で提供する“朝獲れシリーズ”を展開いたします。福井県にある鷹巣漁港では、漁船が早朝 3 時に出港し、5 時頃に水揚げした魚を、鮮度保持やスピーディーな店内調理、輸送コストの低減のため、産地で一次加工。その後、JR 東日本・JR 西日本のご協力のもと、列車荷物輸送サービス「はこビュン」(※)を利用し、北陸新幹線で金沢駅から東京駅へ輸送することで、夕方には店頭で提供できる体制を整えました。都内にいながら、漁港で食するような鮮度のお寿司をリーズナブルな価格で味わえるのが特長です。

「福井 朝獲れ 石鯛」「福井 朝獲れ きじはた」「福井 朝獲れ しいら」「福井 朝獲れ ほうぼう」「福井 朝獲れ ばしょうかじき」「福井 朝獲れ めじな」など 10 商品の中から水揚げされた商品を当日販売。

各 380 円 (提供メニューは水揚げ状況により異なり、天候等によっては提供できない場合もございます。)



水揚げ



加工



輸送



店内で調理し提供



福井 朝獲れ はまち



福井 朝獲れ 真鯛



福井 朝獲れ 真あじ



福井 朝獲れ 炙りさわら

(※)「はこビュン」はジェイアール東日本物流の提供する、新幹線をはじめとするスピーディーで定時性の高い列車で、新鮮な食品や速達ニーズのある医療関係品、機械類・電子部品などを運ぶサービスです。



■生本マグロ

「無添蔵 中目黒店」では、生の本マグロを使用した寿司メニューを常時ご提供。2023 年 8 月より委託養殖として愛媛県宇和島市で生産をスタートした本マグロを当店舗で初めて販売します。

ブロックで仕入れた本マグロを、店内で赤身・中とろ・大とろに切り分け、3 貫盛でご提供。また、まぐろの解体時にしか取れない希少部位「中落ち」も数量限定で提供。こちらは、その日の本マグロの状態から、入荷の有無や数量が限られる超レアメニューとなっています。



水揚げ



産地加工



店内で調理し提供



生本まぐろ三種盛り

※赤身・中とろ・大とろ

980 円



生本まぐろ 中落ち セット

1,480 円

■本格的なアルコールメニューの提供

落ち着いた空間でお寿司やお料理をより楽しいんでいただくために、メニューに合うお酒を取り揃えました。本格的な味わいが楽しめる「シングルモルト余市」や「シングルモルト宮城峡」などのウイスキー、保存料・酸化防止剤無添加の「蒼龍赤ワイン(辛口)」や「蒼龍白ワイン」、また、「二階堂」「金黒」「日々悠々」の麦・芋・米と豊富な種類の焼酎、3 つの日本酒を贅沢に飲み比べできる「純米酒 三種飲み比べ(久保田 千寿 純米吟醸・春鹿 鬼斬 超辛口原酒・黄桜 S 純米大吟醸)」、フレッシュなフルーツの風味が爽やかな「生絞りグレープフルーツチューハイ」や「生絞りレモンチューハイ」など、お寿司やお料理と相性の良いお酒を、多数ご用意しております。



■商品ラインナップ(一部抜粋)



大切り 大ばちまぐろ(一貫) 150 円 【地中海産】本まぐろ 上赤身(一貫) 280 円

生サーモン 480 円

オーガニックはまち 380 円



【国産】メサバ 280 円 炙り煮穴子一本にぎり(一貫) 630 円 【北海道産】つぶ貝 380 円
※国産原料使用 ※北海道産原料使用

【北海道産】炙りほたて 530 円 【北海道産】しゃこ 630 円



特盛うに 630 円



こぼれすぎいくら軍艦 1,200 円



【有明海苔】ミルフィーユ鉄火 980 円
※【地中海産】本まぐろ 中とろ・大ばちまぐろ



江戸前盛り合わせ 1,980 円
※大ばちまぐろ・煮蛤・車海老・しゃこ・
煮穴子・カステラ玉子



【生本わさび】刺身盛り合わせ 2,980 円
※本まぐろ赤身・やりのいか・かんぱち・真鯛・
生サーモン・大粒いくら・大葉・わかめ・生本わさび



彩り海の宝宝箱 1,980 円
※海鮮端材・厚切たまご・大粒いくら・うに・数の子・
メサバ・車海老・木の芽



たらばがに天ぷら 1,980 円
※生たらば(肩)・生たらば(南蛮)・ししとう天・
さつまいも天・なす天・かぼちゃ天・まいたけ天・レモン



【有明海苔】いわし薬味巻 480 円
※いわし・特製ガリ・大葉・芽ネギ



抹茶アイスブリュレ 550 円

<ひと手間かけたこだわりのネタ>



飾り包丁

ネタに「飾り包丁」を入れること
で醤油がネタに絡みやすくなり、
旨みがでやすく、また、見た目も
より美しく仕上げます。
※飾り包丁を入れないネタもござい
ます。



刷毛ぬり

ネタとシャリのおいしさをより感じていた
だくため、こだわりの出汁醤油を直前に
「刷毛ぬり」でご提供いたします。
※一部メニューと、回転レーンで提供するメ
ニューは除きます。

《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かつリーズナブルな価格でお楽しみいただ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』をオープンいたしました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみいただけるように、くら寿司を象徴する「ビックラポン!®」などのアミューズメント性は無くし、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。



HP はこちら: <https://www.kurasushi.co.jp/mutenkura/>

■全国の無添蔵



伊丹昆陽店(兵庫県伊丹市)



北花田店(大阪府堺市)



泉北店(大阪府堺市)



紀伊川辺店(和歌山県和歌山市)