

人気の中トロや本ズワイガニが楽しめる

「とろとかに」フェア

“極みの逸品シリーズ”からは、様々なカニを食べ比べできる

「贅沢かに盛り合わせ」が登場

—6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、「ふり塩熟成中トロ」や「特大生ズワイガニ(一貫)」、「かに二種盛り」のほか、“極みの逸品シリーズ”からは「贅沢かに盛り合わせ」などが登場する「とろとかに」フェアを、6月13日(金)より期間限定で開催します。



本フェアでは、人気の中トロや“カニの王様”ともいわれる本ズワイガニなどを贅沢に使用した豪華商品が多数登場します。

「ふり塩熟成中トロ」は、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、「とろかつお」は一匹ずつ丁寧に釣りに上げる“一本釣り”で漁獲した、鮮度、品質が良いカツオを使用。さらに、職人が一匹ずつ脂のりを確認し選別しています。口の中で脂の濃厚な旨みが広がり、最後はスツとろけるような口どけをリーズナブルな価格でご堪能いただけます。

さらに、「特大生ズワイガニ(一貫)」は、本ズワイガニの中でも特大サイズのことを厳選し、徹底した鮮度管理に加え、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用しています。本ズワイガニの足まるごと一本を贅沢に使用し、生ならではのねっとりとした食感とともに、カニの旨みや甘みをご堪能いただけます。また、「かに二種盛り」は、プリプリとした食感で食べ応えのある“本ズワイガニ棒肉”と、噛むほどにあふれ出るカニの旨みや豊かな風味を贅沢に堪能できる“かに身”の2種を食べ比べていただけます。

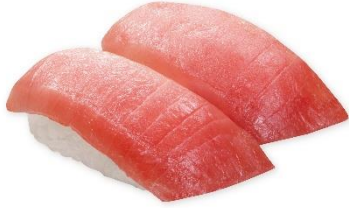
加えて、豪華な商品を一皿で楽しめる“極みの逸品シリーズ”として、「贅沢かに盛り合わせ」が登場。カニの濃厚な旨みを味わえるかに身と棒肉をシャリからはみ出るほどふんだんに盛り付け、口いっぱいカニの旨みが広がる“特盛かににぎり”や、ふわふわ食感の“かに身”、濃厚な紅ズワイガニのかかに味噌がクセになる“かに味噌和え”、本ズワイガニの旨みと甘みが味わえる“かに開き(二貫)”、“本ズワイガニ棒肉”など、様々なカニのお寿司を一皿に盛り合わせることで、バリエーション豊かにお楽しみいただけます。

ふり塩熟成加工により旨みが凝縮された中トロや、高級食材であるカニの商品がリーズナブルに楽しめるこの機会に、ぜひ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。



ふり塩熟成中とろ 280 円

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)



とろかつお 115 円

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)



特大生ズワイガニ(一貫) 390 円

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)

※お持ち帰り不可



かに二種盛り 390 円

※本ズワイガニ開き・かに身

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)

※お持ち帰り不可



本ズワイガニ(一貫) 230 円

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)

■贅沢にカニを食べ比べ！“極みの逸品シリーズ”から「贅沢かに盛り合わせ」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。



贅沢かに盛り合わせ 1,490 円

※特盛かににぎり・かに身・かに味噌和え・

かに開き(二貫)・本ズワイガニ棒肉

販売期間: 6 月 13 日(金)～6 月 22 日(日)

※お持ち帰り不可

【極みの逸品シリーズとは】

極みの逸品は、くら寿司がこだわって厳選した人気の高級食材などを使用。美味しさはもちろん、見た目の華やかさにもこだわり、SNS 時代に合った“映えるお寿司”としてワンランク上のお寿司を、くら寿司ならではのリーズナブルな価格でご提供します。今後も、季節ごとに“極みの逸品シリーズ”として商品を展開していきます。