

天然ブリやホッケなど北海道産のさまざまな人気食材が楽しめる

「北海道」フェア

—7月11日(金)から期間・数量限定で開催^(※1)—
土用の丑の日のうなぎメニューも販売中

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、
「【北海道産】天然ぶり」や「【北海道産】炙りとろほっけ」^(※2)、「北海道サーモン」など、北海道産の豪華食材を豊富に取り
そろえた「北海道」フェアを、7月11日(金)より期間限定で開催します^(※1)。



今回のフェアでは、豊かな自然環境と冷たい海で育った北海道産の様々な食材を使用したお寿司をご用意いたしました。

「【北海道産】天然ぶり」は、北海道の積丹半島でおいしくなる時期に獲れた大型サイズの天然ブリを厳選しています。水揚げ後から加工まで、衛生・品質管理を徹底することで、餌に恵まれた北海道で育つ天然ならではの程よい脂のりと強い旨みをご堪能いただけます。また、「【北海道産】炙りとろほっけ」^(※2)は、北海道産の真ホッケの中でも、脂のりの良い大型サイズを使用し、熟成させることでより旨みを引き出しています。炙ることで、溶け出す脂の甘みと香ばしさをお楽しみいただけます。そして、「北海道サーモン」は、北海道の冷たい海水温という環境により、飼育の期間を長くすることで、国内養殖では大型サイズのサーモンに育ち、旨みが強くほどよい脂のりが特徴です。鮮やかなオレンジ色が食欲をそそり、とろけるような食感をご堪能いただけます。さらに、クセのない上品な味わいをもつ白身魚である「【北海道産】鰯そい」^(※3)は熟成させることで旨みを最大限引き出しています。引き締まった身の旨みと脂の甘みをお楽しみいただけます。

加えて、一般的なニシンの3倍以上の脂質をもつ原料を選定した「【北海道産】とろにしん」^(※2)は、濃度や時間を細かく調整し、酢に漬け込むことで、ニシンの旨みをより引き出しました。そのほか、「北海道たこわさび」^(※3)は、柔らかく甘みがある北海道産の水タコを使用。タコの甘みとわさびの茎のピリッと本格的な辛さがマッチした一品です。

様々な北の恵みを期間限定で食べられるこの機会に、是非くら寿司にお越しください。

(※1)「大阪・関西万博店」では実施しません。(※2)北海道産の原料を使用しています。(※3)北海道産のたこを使用しています。

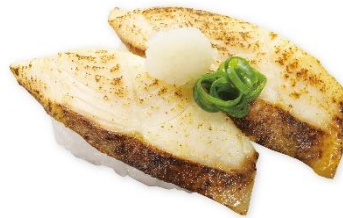
■販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※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。



【北海道産】天然ぶり 280 円
販売期間: 7 月 11 日(金)～7 月 21 日(月)



【北海道産】炙りとろほっけ 230 円
販売期間: 7 月 11 日(金)～7 月 21 日(月)
※北海道産の原料使用



北海道サーモン 280 円
販売期間: 7 月 11 日(金)～7 月 21 日(月)



【北海道産】縞そい 115 円
販売期間: 7 月 11 日(金)～7 月 21 日(月)
※北海道産の原料使用



【北海道産】とろにしん 130 円
販売期間: 販売中～7 月 21 日(月)
※北海道産の原料使用



北海道たこわさび 115 円
販売期間: 販売中～7 月 21 日(月)
※北海道産のたこ使用

■7月19日(土)と31日(木)は土用の丑の日！

くら寿司では店舗でもご自宅でも、すし屋ならではの品質にこだわったウナギをお楽しみいただけます

※店舗により価格は異なります。



うな丼 830 円

販売期間:販売中～8月7日(木)

※白米、シャリ、発芽玄米、十六穀米をお選びいただけます



特上うな丼 1,430 円

販売期間:販売中～8月7日(木)

※白米、シャリ、発芽玄米、十六穀米をお選びいただけます

醤油ベースのタレを使用し、丁寧に焼き上げたあと、蒸しの工程からの「タレ漬け」、炭火焼きなどの「焼き工程」を3回繰り返すことで、外は香ばしく、中は柔らかな身に仕上げており、ふっくらと厚みのあるウナギと、甘辛いタレとの相性が抜群です。「特上うな丼」は、「うな丼」の倍の量のウナギを使用しており、食べ応えも抜群です。

※お米の種類によってご提供する容器が異なります。

《通販限定！発送当日に焼き上げ！ご自宅でも焼きたてのようなウナギが楽しめる》



【愛知県】活うなぎ

1尾セット 4,780 円

2尾セット 7,480 円(1尾当たり 3,740 円)

3尾セット 9,980 円(1尾当たり 3,327 円)

4尾セット 12,480 円(1尾当たり 3,120 円)

※通販限定商品・送料無料

【販売期間】

●一の丑「7月19日(土)」…販売中～7月13日(日)

●二の丑「7月31日(木)」…販売中～7月27日(日)

土用の丑の日に合わせて、通販限定で鮮度抜群の活ウナギを販売。愛知県産のウナギを使用し、良質な脂がのり、身と皮が柔らかく、ふっくらとした美味しさが特徴です。発送当日に丁寧に捌き、香ばしく焼き上げたウナギを、一切冷凍せず冷蔵のまま出荷するため、まるで焼きたてのようなふっくらとした食感と旨みをお楽しみいただけます。ウナギの本数が多いほどお得な価格でご購入いただけますので、ご家庭用はもちろん、大切な方へ贈り物にも最適です。

URL: <https://www.610kura.com/SHOP/newunagi1.html>