

口の中で“とろ”ける贅沢メニュー！

「極上とろとまぐろ」フェア

ブラックフライデーにちなんだ“黒”スイーツも新登場
—11月14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、「熟成中とろ」や「炭火焼 まぐろたたき」などが登場する「極上とろとまぐろ」フェアを 11 月 14 日(金)より期間・数量限定で開催します。また、同日より、ブラックフライデーにちなんだ新商品「ブラックペッパーバスクチーズケーキ」や「黒ごまパンダどら焼き」も期間・数量限定で販売します。



本フェアでは、口の中で“とろ”ける贅沢な味わいの商品が勢揃いします。「熟成中とろ」は、マグロの中トロ部分から特に脂のりの良いものを厳選し、熟成させることで旨みを最大限に引き出しました。上質な脂の旨みとマグロ本来の旨みがバランス良く味わえます。また、全店 110 円と、リーズナブルな価格で堪能いただける「炭火焼 まぐろたたき」は、さっぱりとしたあと味、もっちりとした食感が特徴の国産ビンチョウマグロを使用し、表面を炭焼きにすることで香ばしさも楽しめます。

さらに、「かつおハラミカツ(一貫)」は、カツオの中でも脂のりが良く、濃厚な旨みを楽しめる希少部位のハラミ部分をカツにし、甘辛い天丼ダレをかけてご提供。噛むほどに旨みが広がります。

そのほか、11 月 28 日(金)のブラックフライデーにちなみ、“黒”をテーマにしたスイーツも新登場。「ブラックペッパーバスクチーズケーキ」は、ケーキの表面を見た目が濃くなるよう焼き上げ、“ブラック”ペッパーを使用したバスクチーズケーキです。オーストラリア産のクリームチーズを使用し、表面は香ばしく、中はクリーミーでとろけるような食感に。また、チーズのコクを活かすために甘さ控えめに仕上げしており、香ばしさとほろ苦さが引き立ちます。そして、香りが良い粗く挽いたブラックペッパーをふりかけることで、チーズケーキの濃厚なコクや甘みに、ピリッとした刺激と華やかでウディな香りがプラスされ、上品な味わいをお楽しみいただけます。また、「黒ごまパンダどら焼き」は、パンダのように黒と白の見た目が特徴的などら焼きで、こし餡に黒ねりごまをたっぷり練り込み、塩を効かせた濃厚で香ばしい黒ごまあん、甘くないホイップクリームを、和歌山県産備長炭パウダーを混ぜた皮で挟みました。黒ごまの香りとコクがしっかり感じられ、軽やかなクリームで食後でも食べやすい一品です。

口の中で“とろ”ける商品と、ブラックフライデーにちなんだ新メニューが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。



熟成中とろ 300 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 24 日(月)



炭火焼 まぐろたたき 110 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 24 日(月)

※全店同一価格での販売



かつおハラミカツ(一貫) 115 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 24 日(月)

※数量限定



熟成大とろ(一貫) 380 円

販売期間:販売中～11 月 24 日(月)



とろかつお 160 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 24 日(月)

※数量限定



ふぐ皮ボン酢 115 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 24 日(月)

マグロからわずか 5%ほどしか取れない最高級部位を使用。独自の熟成技術で旨みと甘みを最大限に引き出しました。食べた瞬間に口の中でとろけます。

一匹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。職人が一匹ずつ脂のりを確認し、選別しています。脂がのった濃厚な旨みが口の中で広がり、最後はスツと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。

下関で約 100 年続く、老舗の水産会社より仕入れた国産トラフグのフグ皮と、国産マフグの身を使用。コリコリとした食感とフグの旨みとともに、爽やかな柑橘の香りが漂う自家製のジュレボン酢でさっぱりと仕上げ、七味と大根おろしのピリ辛がアクセントとなった大人な味わいです。

■“黒”で楽しむブラックフライデー限定スイーツが新登場

※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。



ブラックペッパーバスクチーズケーキ 330 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 28 日(金)

※お持ち帰り不可



黒ごまパンダどら焼き 280 円

販売期間:11 月 14 日(金)～11 月 28 日(金)

※お持ち帰り不可

※はちみつを使用しております。