

“生”サーモンを特別価格110円でご提供！

「ギネス世界記録™達成記念」フェア

—5月15日(金)から期間・数量限定で販売—

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:田中邦彦、本社:大阪府堺市)は、回転レーンで商品を流している店舗数が世界 No.1 であるとして、ギネス世界記録に認定されたことを受け、「ギネス世界記録™達成記念」フェアを5月15日(金)より期間・数量限定で開催いたします。本フェアでは、「生サーモン(一貫)」を全店で特別価格の110円(税込)でご提供するほか、「国産天然本まぐろねぎまぐろ」や「本ずわいがに二種盛り」など豪華な海の幸が登場します。



くら寿司では、回転レーンにさまざまな寿司やサイドメニューが流れてくるという日本生まれの文化である回転寿司本来の楽しさを大切にしたいという考えから、米国や台湾を含む全店舗にて回転レーンで商品を提供しており、「回転寿司店舗数 世界 No.1」※として、ギネス世界記録に正式認定されました。

これを記念して開催する本フェアでは、世界的にも人気で価格が高騰している上質な「生サーモン(一貫)」を全店において特別価格の110円(税込)にて期間限定で販売いたします。厳選したアトランティックサーモンを空輸し、一度も冷凍加工をしないため、柔らかくトロっとした食感が魅力です。

このほか、本フェアでは、豪華な食材を使用した商品も多数登場。「国産天然本まぐろねぎまぐろ」は、天然本まぐろを使用した高級ねぎまぐろで、天然物ならではのマグロの深い味わいが特徴です。粗くたたき加工することで、なめらかな舌触りの中にマグロの旨みもしっかりと感じられます。また、水揚げ後すぐに茹でるなど、旨みを逃がさない特別な加工方法を採用した「本ずわいがに二種盛り」は、濃厚な旨みを味わえる“カニの王様”本ズワイガニの開きと、かに身の2種を一皿で食べ比べていただけます。そして、添加物の「ミョウバン」は一切使用しておらず、苦みがないのが特徴の「濃厚うに(一貫)」もご用意。口の中でとろけていくような舌触りと濃厚な旨み、鼻に抜ける上品な磯の香りが楽しめます。

加えて、魚介のみならず、仙台で親しまれている牛タンをイメージした【仙台名物】牛タン焼き(一貫)も登場。牛タンに合うよう仕上げた南蛮味噌は、青唐辛子味噌とくら寿司特製味噌をブレンドし、辛みとコクを引き立て、ピリッとした辛さの中に旨みを感じられます。

他にも、見た目が華やかな「寿司屋のピピンバ」や、独自の技術である二段階熟成を施した“超熟成シリーズ”から、「超熟成 太刀魚(一貫)」も新登場します。

お得に楽しめる生サーモンをはじめ、こだわりの天然・熟成ネタを豊富に取り揃えたこの機会に、是非くら寿司へお越しください。

※正式記録名:「Largest rotating conveyor belt sushi restaurant chain」(最大の回転寿司チェーン) 達成年月日: 2025年12月19日

■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。



生サーモン(一貫) 110円

販売期間:5月15日(金)~5月24日(日)

※全店同一価格での販売



国産天然本まぐろねぎまぐろ 280円

販売期間:5月15日(金)~6月7日(日)



本ずわいがかに二種盛り 380円

販売期間:5月15日(金)~5月24日(日)



濃厚うに(一貫) 230円

販売期間:5月15日(金)~6月21日(日)



【仙台名物】牛タン焼き(一貫) 280円

販売期間:5月15日(金)~5月24日(日)

■韓国料理をイメージした新商品も！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



寿司屋のビビンバ 200円

販売期間:5月15日(金)~5月24日(日)

※お持ち帰り不可

ビビンバをミニカップで再現。シャリに、具材はナムル、肉味噌、温玉を使用。もやしの食感と菜の花の彩りが目を引きます。全体を混ぜることで肉味噌の辛みとシャリの酸味が調和し、一体感のある味わいを楽しめます。

■超熟成シリーズから太刀魚が新登場！

※店舗により価格は異なります。

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



超熟成 太刀魚(一貫) 115円

販売期間:5月15日(金)~5月24日(日)

くら寿司独自の“二段階熟成”を施すことで、淡泊な味わいの太刀魚の旨みを最大限引き出し、よリモっちりとした食感をご堪能いただけます。

【超熟成シリーズとは】

独自の技術により一定時間寝かせることで旨みを引き出し、さらなる旨みを追求すべく、自社セントラルキッチンでの最新技術“二段階熟成”を取り入れたシリーズ。ネタにあわせた異なる熟成方法を追加で施すことで、それぞれのネタの味わいや食感のよさを最大限に引き出しています。